

# **Code des usages**

## **pour**

# **des viandes et des produits carnés de qualité**



## **Table des matières**

|     |                                                                                                 |    |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.  | Introduction et objectifs.....                                                                  | 4  |
| 2.  | La viande .....                                                                                 | 5  |
| 2.1 | Définitions .....                                                                               | 5  |
| 2.2 | Dénomination des morceaux de viande.....                                                        | 10 |
| 2.3 | Classifications concernant la viande pour la transformation.....                                | 10 |
| 3.  | Description des préparations de viande.....                                                     | 14 |
| 3.1 | Interprétation du terme préparation de viande .....                                             | 14 |
| 3.2 | Description des différentes préparations de viande .....                                        | 14 |
| a.  | Préparations de viande marinées / épicées .....                                                 | 14 |
| b.  | Préparations de viande panées .....                                                             | 15 |
| c.  | Saucisses crues .....                                                                           | 15 |
| d.  | Chairs ou mêlées à saucisses crues.....                                                         | 16 |
| e.  | Préparations de viande farcies .....                                                            | 17 |
| f.  | Roulades .....                                                                                  | 17 |
| g.  | Spécialités d'escalopes .....                                                                   | 17 |
| h.  | Brochettes .....                                                                                | 17 |
| i.  | Produits en croûte .....                                                                        | 17 |
| 4.  | Description des produits à base de viande .....                                                 | 18 |
| 4.1 | Définition des produits à base de viande .....                                                  | 18 |
| 4.2 | Groupes de produits carnés selon leur mode de fabrication .....                                 | 18 |
| 4.3 | Groupes de produits carnés traditionnels et autres.....                                         | 20 |
| 4.4 | Description des différents produits à base de viande traditionnels.....                         | 22 |
| a.  | Produits à base de viande traditionnels selon l'ODAOA.....                                      | 22 |
| b.  | Produits à base de viande AOP / IGP .....                                                       | 43 |
| c.  | Autres produits à base de viande nationaux et régionaux.....                                    | 51 |
| 5.  | Description des procédés technologiques .....                                                   | 67 |
| 6.  | Directives, indicateurs, critères d'évaluations microbiologiques – valeurs<br>indicatives ..... | 68 |
| 7.  | Paramètres analytiques.....                                                                     | 68 |
| 8.  | Modifications par rapport à la version antérieure .....                                         | 68 |
| 9.  | Liste des abréviations et références de la littérature .....                                    | 71 |

## 1. Introduction et objectifs

Le présent code pour des viandes et des produits carnés de qualité fournit à l'économie carnée suisse des connaissances professionnelles et, d'une manière générale, des prescriptions et des définitions claires. Il crée ainsi, dans le sens d'une information et de recommandations aussi bien pour la branche carnée que pour la clientèle et d'autres milieux intéressés, une grande transparence concernant la diversité des produits ainsi que la qualité de la viande et des produits carnés.

La production et la transformation de la viande ainsi que la fabrication de préparations et de produits à base de viande exigent des chefs d'entreprises et de leurs collaborateurs d'énormes connaissances concernant le traitement d'une matière première délicate. La capacité d'adaptation face à des dispositions légales et un environnement en constante évolution, associée à des efforts personnels sans cesse renouvelés en matière de formation continue, représentent la base nécessaire pour rester dans la course dans le monde moderne.

Dans le but de garantir la qualité et de maintenir en Suisse des produits à base de viande – traditionnels et autres – de haute qualité, sans oublier les tendances innovantes vers des nouveautés, cet ouvrage a été rédigé pour la première fois dans les années 2011 à 2013 par un groupe de professionnels de l'économie carnée suisse et d'organisations associées, placé sous la direction de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSV) et composé des membres suivants:

- Walter Baur, Service de contrôle de qualité (SCQ), ABZ Spiez
- Dr. Rolf Etter, Chimiste cantonal, Laboratoire cantonal, Zurich
- Dr. Pius Eberhard, Institut de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), Berne
- Toni Epp, Swiss Quality Testing Services (SQTS), Courtepin
- Dr. Ruedi Hadorn, UPSV, Zurich
- Dr. Ursula Kuhn, Bell Suisse SA, Bâle
- Jean Müller, MT Metzger-Treuhand AG, Dübendorf (en collaboration avec Daniel Schnider)
- Josef Niedermann, Pacovis SA, Stetten
- Dr. med. vet. Heike Taubert, Micarna SA, Courtepin

Un groupe de travail<sup>1</sup> nommé par l'UPSV a vérifié et actualisé, puis vérifiera et actualisera le présent Code périodiquement, ou si nécessaire en cas de changements importants.

Zurich, en avril 2013



Rolf Büttiker, ex Conseiller aux Etats  
Président de l'UPSV



Dr. Ruedi Hadorn  
Directeur de l'UPSV

---

<sup>1</sup>Ont participé à la révision de la présente version 3:

- Marcus Bornschein, Bell Suisse SA, Bâle
- Dr. Nadine Gerber, Chimiste cantonale suppléante, Laboratoire cantonal, Zurich
- Toni Epp, Swiss Quality Testing Services (SQTS), Courtepin
- Christof Friemel, MT MetzgerTreuhand AG, Dübendorf
- Dr. Ruedi Hadorn, UPSV, Zurich
- Fredy Lieberherr, Micarna SA, Bazenhaid
- Damian Speck, Service de contrôle de la qualité (SCQ), ABZ Spiez
- Michael Suter, Pacovis SA, Stetten

## 2. La viande

### 2.1 Définitions

#### Définition des espèces animales autorisées (conformément à l'art. 2 de l'ODAIA)

Seules les espèces animales suivantes sont admises pour la production de denrées alimentaires:

- a. les ongulés domestiques des familles zoologiques des bovidés (bovins, ovins, caprins), cervidés, camélidés, suidés et équidés
- b. les lapins domestiques
- c. le gibier, c.à.d. les mammifères terrestres et les oiseaux vivant à l'état sauvage ou en enclos, à l'exception de:
  1. les carnivores: à l'exception des ours
  2. les singes et lémuriens
  3. les rongeurs: sauf les marmottes et les ragondins
- d. la volaille domestique (poules, dindes, pintades, oies, canards, pigeons, cailles d'élevage)
- e. les ratites (autruche)
- f. les reptiles d'élevage
- g. les échinodermes
- h. les tuniciers
- i. les cyclostomes
- j. les crustacés
- k. les mollusques
- l. les poissons, à l'exception des poissons venimeux appartenant aux familles des poissons-ballons, poissons-lunes, poissons porcs-épics et des compères
- m. les grenouilles

Lors de l'abattage et pour la vente, on utilise aussi les dénominations suivantes:

#### *Espèce bovine*

- Veau à saucisses, KV: âge d'au moins 50 jours à env. 4 mois, en général 30 à max. 90 kg de poids mort (âge minimal selon OHyAb: 7 jours)
- Veau, KV: animal âgé jusqu'à 160 jours, poids d'engraissement final 200 – 240 kg de poids vif (env. 120 – 140 kg de poids mort)
- Jeune bétail, JB (taurillon, « Fresser », vitellone): animal d'env. 6 mois (dès 135 kg de poids mort, resp. 260 kg de poids vif), élevé non seulement au lait ou aliment complémentaire au lait, mais aussi au fourrage grossier
- Génisses, RG: femelles, max. 4 pelles, n'ayant jamais vêlé
- Bœufs, OB: mâles castrés, avec max. 4 pelles
- Taureaux, MT: mâles pour l'engraissement, sans pelles
- Taureaux, MA: mâles dès 1 pelle, resp. bœufs dès 5 pelles. La viande de ces animaux est assimilée à de la viande de vache.
- Jeune vache, RV: génisses dès 5 pelles ou vaches avec max. 4 pelles (en général vêlé une fois), les animaux de la classe de charnure X sont taxés comme vaches X
- Vache, VK: femelles qui ont vêlé au moins 2 fois

#### *Autres bovidés*

- Buffle: indépendamment de l'âge et du sexe
- Bison: indépendamment de l'âge et du sexe

#### *Espèce porcine*

- Cochon de lait: animal jeune, de 10 à 20 kg de poids mort
- Porc d'engraissement: 50 à 120 kg de poids mort (habituellement : 72 à 96 kg)
- Jeune verrat: porc mâle non castré, l'indication de poids varie selon l'abattoir
- Verrat: porc mâle ayant atteint la maturité sexuelle (non castré, castré)
- Truies: femelles qui ont été portantes une ou plusieurs fois

### Ovins

- Agneau de lait: jeune, jusqu'à env. 4 mois
- Agneau: jeune, depuis 4 mois jusqu'à env. 11 mois
- Mouton: femelle, dès l'âge de 12 mois et non portante
- Brebis: femelles ayant mis bas une ou plusieurs fois
- Mouton castré: mâle castré
- Bélier: mâle non castré ayant atteint la maturité sexuelle

### Caprins

- Cabri: jeune, de 2 à 3 mois, env. 5 à 10 kg de poids mort
- Chèvre: animal plus âgé, dès 10 kg de poids mort

### Espèce chevaline

- Poulain: jeune, âgé d'au maximum 27 mois
- Cheval de boucherie: en général dès l'âge de 31 mois
- Âne: indépendamment de l'âge et du sexe
- Mule, mulot: indépendamment de l'âge et du sexe

### Volailles

- Coquelet: race d'élevage, jusqu'à 600 g de poids mort
- Poulet: race d'élevage, dès 600 g de poids mort
- Chapon: coq d'élevage castré, âge: env. 12 semaines
- Poule à bouillir: poule abattue de races pondeuses ou poules mères
- Dindes (race blanche):
  - dindon: abattage vers 20 semaines et 16 à 18 kg de poids mort
  - dinde: abattage vers 12 semaines et 6.5 à 7.5 kg de poids mort

*Gibier Selon la loi fédérale sur la chasse et la protection des mammifères et oiseaux vivant en liberté (Loi sur la chasse, LChP); principale répartition en gibier à poils et gibier à plumes*

- Chevreuil
- Cerf
- Daim avec exception vu qu'il provient le plus souvent d'élevage en enclos.

On trouvera chez Proviande à Berne les indications actualisées et plus détaillées sur les limites de poids et d'âge.

Pour la déclaration de la viande fraîche, on entend par les termes de viande de bœuf, viande de porc et viande d'agneau, la viande fraîche de toutes les espèces animales autorisées dans les différentes espèces bovine (sans le veau), porcine, resp. ovine. Pour les morceaux nobles dans les catégories d'animaux plus âgés (mâles: dès le début de l'utilisation pour l'élevage, femelles: à partir de la 2<sup>e</sup> gravité), l'utilisation de termes prisant une qualité supérieure (p.ex. «premium», 1<sup>e</sup> classe, 1a, «extra», «supérieur», etc.) n'est autorisée ni dans le commerce de détail, ni dans la gastronomie.

### Définition de la viande (ODAIAn, art. 4)

Par viande, on entend toutes les parties comestibles du corps d'animaux des espèces animales autorisées à la production de denrées alimentaires selon l'ODAIAn art. 2, let. a-f.

### Définition des produits carnés

Le terme produits carnés comprend aussi bien les préparations de viande que les produits à base de viande.

### Définition de la viande fraîche (= viande au sens plus large ; ODAIAn, art. 4, al. 2)

Par viande fraîche, on entend la viande n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée. Au sens du présent Code des usages, la viande coupée, tranchée ou émincée n'est pas considérée comme ayant subi un traitement.

### Définition des muscles squelettiques (= viande proprement dite; ODAIAn, art. 4, al. 7)

Les muscles squelettiques des mammifères et des oiseaux comprennent les muscles rattachés aux os, y compris les tissus adipeux et les tissus conjonctifs qui y adhèrent.

Dans ce cas s'appliquent les teneurs maximales suivantes en tissus adipeux et en tissus conjonctifs autorisées pour l'utilisation du terme «viande(s) de ...», dans les listes d'ingrédients également (ODAIAn, annexe 2):

| Espèce animale                                                                            | Tissus adipeux [%] | Tissus conjonctifs <sup>1</sup> [%] |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------|
| Mammifères (sauf lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères | 25                 | 25                                  |
| Porcins                                                                                   | 30                 | 25                                  |
| Oiseaux et lapins                                                                         | 15                 | 10                                  |

<sup>1</sup> La teneur en tissus conjonctifs est le rapport entre la teneur en collagène et la teneur en protéines de viande. La teneur en collagène équivaut à 8 fois la teneur en hydroxyproline.

Le diaphragme et les masséters font partie des muscles squelettiques; le cœur, la langue et les muscles de la tête (sauf les masséters), les articulations carpiennes et tarsiennes ainsi que la queue par contre pas.

### Définition de la viande hachée (ODAIAn, art. 4 et 6):

Par viande hachée on entend la viande désossée, réduite en morceaux par hachage et contenant moins de 1% de sel. Celle-ci doit satisfaire aux exigences suivantes concernant la composition (ODAIAn, Annexe 1):

| Espèce animale                                 | Tissus adipeux [%] | Rapport tissus conjonctifs <sup>1</sup> sur protéine de viande <sup>2</sup> [%] |
|------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Viandes hachées maigres                        | ≤ 7                | ≤ 12                                                                            |
| Pur bœuf haché                                 | ≤ 20               | ≤ 15                                                                            |
| Viandes hachées contenant de la viande de porc | ≤ 30               | ≤ 18                                                                            |
| Viandes hachées d'autres espèces               | ≤ 25               | ≤ 15                                                                            |

<sup>1</sup> La teneur en collagène équivaut à 8 fois la teneur en hydroxyproline.

<sup>2</sup> La teneur en protéines de viande équivaut à 6,25 fois la teneur en azote total.

Pour la préparation de viande hachée, on ne peut utiliser que de la viande de muscles squelettiques ou de chutes de découpe, y compris des tissus adipeux qui y adhèrent, provenant de la découpe ou du parage des pièces entières de viande.

### Définition des viscères (abats) (voir aussi ODAIAn, art. 4, al. 8):

Par viscères, on entend les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne issus de l'abattage.

La dénomination, habituelle dans le métier, de «dépouille» comprend en plus des viscères également la peau ou fourrure, les pieds, les tétines, la tête (à l'exception des porcs d'élevage), la queue (à l'exception des porcs) et le sang.

### Définition du sang (voir aussi ODAIAn, art. 4, al. 9)

Les dispositions sur la viande s'appliquent par analogie au sang des animaux des espèces bovine, porcine et de la volaille.

### Définition des matières premières de transformation

Sont considérées matières premières de transformation la viande ainsi que les matières riches en tissus adipeux et conjonctifs issus des carcasses pour la fabrication de préparations de viande et de produits à base de viande. A ce propos, il faut tenir compte des précisions suivantes:

#### *Espèces animales*

- Pour presque toutes les sortes de saucisses, on utilise comme matière première de la viande d'animaux des espèces bovine, porcine et/ou de volaille.
- La viande d'ovins n'est utilisée que pour quelques spécialités; souvent pour des produits à base de viande élaborés selon des recettes issues de pays méditerranéens.
- La viande d'animaux d'autres espèces (p.ex. gibier, cheval) peut aussi être transformée en produits à base de viande si les règles d'étiquetage sont respectées.

#### *Viande chaude*

- Découpage de carcasses jusqu'à 2 heures après l'abattage et avant la rigidité cadavérique (voir aussi OHyg, art. 30, al. 1).

#### *Viande froide*

- Découpage après que la carcasse soit refroidie.

#### *Viande surgelée*

- Surgelée et maintenue constamment à une température inférieure à -18°C (OHyg, art. 4, al. 7).

#### *Viande séparée mécaniquement*

- La viande séparée des os à l'aide de moyens mécaniques qui ont entraîné la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles et dont la teneur en calcium ne doit pas dépasser 0,1% (voir aussi ODAIAn, art. 4, al. 4 et art. 8)
- Elle peut être utilisée pour la fabrication de produits à base de viande (voir aussi OHyg, art. 32) et doit être déclarée séparément

#### *Viande séparée sans os («viande Baader»)*

- La viande séparée d'abord manuellement des os qui est ensuite séparée des tendons, cartilages et éclats d'os par un hachoir avec séparateur ou par la machine «Baader» ne doit pas être déclarée comme «viande séparée mécaniquement».

#### *Lard (de porc)*

- Le lard maigre, de dos, d'épaule, de cou, de nuque, de bajoue et de poitrine
- On appelle lard les tissus adipeux situés sous la peau du porc, sans couenne, également avec des restes de viande musculaire (lard de cou et de bajoue)
- Par lard on entend aussi dans le commerce la poitrine de porc (avec ou sans couenne) fraîche, salée, cuite, fumée ou séchée (p.ex. lard à cuire, lard salé, lard à rôti, lard paysan, lard cru)

#### *Graisse*

- Tissus adipeux entre le péritoine et la musculature intérieure de la cavité abdominale (chez le porc = panne).
- Tissus adipeux de la musculature du squelette (pas des cavités corporelles) ou parties de muscle principalement adipeux.

#### *Hampes ou touches (de porc)*

- Tissus adipeux situés sous la peau du porc à la fin de la partie arrière de la poitrine (vers la cuisse)
- Avec ou sans couenne et/ou avec ou sans viande maigre
- Consistance moelleuse

#### *Aspic*

- Gelée obtenue par la dénaturation du collagène

#### *Tête de veau*

- Tête (peau de la tête) du veau, ébouillantée et épilée

#### *Museau de bœuf*

- Mufle du bovin, ébouillanté et épilé

#### *Couennes*

- Peau ébouillantée et épilée du porc

#### *Produits semi-finis*

- Bloc de couennes: couennes finement hachées, crues ou cuites, élaborées en une masse liée avec du sel, de l'eau et éventuellement des additifs
- Bloc de tête de veau: tête de veau finement hachée élaborée en une masse liée avec du sel, de la glace et éventuellement des additifs
- Bloc de couenne et de tête de veau: couennes finement hachées mélangées avec de la tête de veau finement hachée ainsi que du sel, de la glace et éventuellement des additifs, élaborées en une masse liée

#### *Aponévrose ou pluchure de viande*

- L'aponévrose ou pluchure est une matière riche en tissus conjonctifs obtenue lors du parage de la viande fraîche. Elle est utilisée lors de la fabrication de produits à base de viande.

Dans la liste des ingrédients, on entend par la déclaration de «viande de bœuf», «viande de porc», «viande d'agneau», «viande de poulet», etc. les matières premières utilisées pour la transformation provenant des différentes espèces animales autorisées respectives: bovins (sans veau), porcins, ovins, poules, dindes, etc.

#### Définition Viande reconstituée

Les préparations ou produits à base de viande reconstituée sont fabriqués à partir de morceaux de viande parfois réduite mécaniquement (hachoir / cutter). Pour libérer les protéines musculaires à la surface, on ajoute du sel de cuisine / sel nitrité et/ou des additifs et/ou des enzymes. Les morceaux de viande sont encore travaillés (masser, mélanger, malaxer) puis reconstitués et mis en forme pour en faire des morceaux plus grands. La structure fibreuse des morceaux de viande utilisés reste maintenue pour l'essentiel. Pour éviter de confondre les préparations / produits restructurés avec les produits à base de morceaux de viande habituels, on le signale dans la dénomination, et s'il y a risque de tromperie dans le nom du produit, par «viande reconstituée», à chaque fois avec les mêmes caractères (taille, type). Du «jambon» n'est pas considéré comme viande reconstituée (voir la description du produit Jambon)

#### Définition ingrédients de transformation et boyaux

Les produits suivants sont considérés comme ingrédients de transformation:

#### *Sang*

##### *Plasma sanguin (aussi séché)*

- Obtenu par centrifugation de sang de porc ou de bœuf après adjonction d'anticoagulants.

#### *Abats*

- Organes tels que foie, rate, rognon, cœur, langue sans muqueuse, poumon, cervelle, moelle épinière, ris, testicules, œsophage, estomac, pré-estomacs, caillette, rectum ainsi qu'intestin grêle de veau après avoir retiré la muqueuse, fraise de veau et crépine de porc, pis. Selon l'espèce animale, différents organes sont exclus de la transformation (voir ODAIAn, art. 5).

- Les abats ne sont ajoutés que dans le cadre de la bonne pratique de fabrication et pour des produits qui sont mis en vente après un traitement thermique, mis à part certaines saucisses crues (p.ex. Lebersalsiz, resp. de produits de charcuterie crus avec maturation interrompue (p.ex. Saucisse au foie).

Les produits suivants sont utilisés comme boyaux:

*Boyaux naturels (utilisés comme enveloppe):*

- Les boyaux naturels ne peuvent être utilisés comme enveloppe que (selon ODAIAn, art. 7):
  - a. s'ils proviennent d'animaux ayant été abattus dans un abattoir autorisé et déclarés propres à la consommation humaine à l'issue du contrôle des viandes;
  - b. s'ils ont été salés, blanchis ou séchés et si des mesures efficaces ont ensuite été prises pour éviter une recontamination après le traitement.
- Ils proviennent des espèces, resp. catégories animales suivantes et sont distingués comme suit:
  - bœuf: intestin grêle, duodénum, boudruche, membrane séreuse de la boudruche (couche externe de la peau du cæcum) (*l'obtention de boyaux de bovins provenant des abattages pratiqués en Suisse n'est plus autorisée*)
  - veau: boudruche, vessie
  - porc: intestin grêle, côlon, boudruche, rectum, estomac
  - ovins: intestin grêle, boudruche
  - chevalins: intestin grêle

*Autres boyaux pour saucisses:*

- enveloppes en collagène comestible
- enveloppes artificielles (p.ex. boyaux stériles, en cellophane, en fibres de peau): non comestibles
- les autres boyaux doivent eux aussi satisfaire dans tous les cas aux prescriptions légales.

## 2.2 Dénomination des morceaux de viande

La dénomination des différents morceaux selon l'espèce ou la catégorie animale se fait conformément à la brochure de l'UPSV «La dénomination des morceaux de viande et leur utilisation».

## 2.3 Classifications concernant la viande pour la transformation

*(selon l'UPSV, 2015)*

Pour obtenir des produits aussi constants que possible et permettre de calculer le prix d'une saucisse, il faut un choix exact de matière première.

Le nombre des classes de répartition s'oriente selon l'assortiment de saucisses à préparer et la matière première à disposition. La classification peut se faire conformément aux tableaux 1 selon les parts de tissus adipeux et conjonctifs distingués visuellement.

Pour les espèces animales non mentionnées, il n'existe aucune recommandation pour la classification. Dans ces cas, celle-ci se fait à la manière propre de chaque entreprise.

**Tab. 1:** Classement de la viande de bœuf, de veau et de porc<sup>1,2</sup> (UPSV, 2015)

|                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                            |                                                                    |
| <p><b>Bœuf I</b> (vache, taureau)<br/>Sans graisse, ni tendons<br/>ni tissus conjonctifs visibles</p>                                                                                       | <p><b>Bœuf II</b>    Grossièrement dénervée, très<br/>                  peu de graisse visible</p>                                                   |
|                                                                                                           |                                                                   |
| <p><b>Bœuf III</b>    Pas dénervée, principalement du<br/>                  quartier de devant; env. 15% de<br/>                  graisse visible</p>                                       | <p><b>Bœuf IV</b>    Parures de viande mélangées<br/>                  (aussi avec cartilage);<br/>                  env. 25% de graisse visible</p> |
|                                                                                                          |                                                                                                                                                      |
| <p><b>Bœuf V</b>    Viande grasse du quartier de<br/>                  devant et des flancs, sans gros<br/>                  tendons; env. 30% de graisse<br/>                  visible</p> |                                                                                                                                                      |

|                                                                                           |                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |          |
| <p><b>Veau I</b>      Grossièrement dénervée, pratiquement sans graisse visible</p>       | <p><b>Veau II</b>      Parures grossièrement dégraissées, env. 10% de graisse visible</p>  |
|         |                                                                                            |
| <p><b>Veau III</b>      Parures, principalement poitrine; env. 20% de graisse visible</p> |                                                                                            |
|        |        |
| <p><b>Porc I</b>      Très bien dégraissée et dénervée</p>                                | <p><b>Porc II</b>      Parures maigres et peu tendineuses; env. 10% de graisse visible</p> |

|                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|    |   |
| <b>Porc III</b> Parures mi-grasses, bien dénervées; env. 30% de graisse visible     | <b>Porc IV</b> Parures de poitrine, lard de poitrine telle quelle                   |
|   |  |
| <b>Porc V</b> Lard de cou et de nuque avec peu de viande maigre                     | <b>Porc VI</b> Parures de lard et hampes ou touches avec peu de viande maigre       |
|  |                                                                                     |
| <b>Porc VII</b> Lard de dos et de jambon, sans viande maigre                        |                                                                                     |

<sup>1</sup> Il faut relever que le terme de «viande de bœuf» (R/B) comprend la viande de vaches, de bœufs et de taureaux. La viande de truies et de verrats est répartie selon les critères de la viande de porc (S/P), la viande de veaux selon ceux de la viande de veau (K/V).

<sup>2</sup> Lors de la déclaration dans la liste des ingrédients, il faut tenir compte des parts de tissus adipeux et conjonctifs selon l'ODAIAn, annexes 1 et 2 (voir aussi chapitre 2.1)

### 3. Description des préparations de viande

#### 3.1 Interprétation du terme préparation de viande

*(voir aussi OFSP, 2010)*

Les préparations de viande sont élaborées principalement à partir de matière crue. Lors de sa transformation, celle-ci ne perd pas entièrement les caractéristiques de la viande fraîche, c.à.d. qu'elle reste encore crue à l'intérieur, ou partiellement crue. Les préparations de viande peuvent être élaborées en ajoutant des épices, du sel, des additifs conformément à l'OAdd, des marinades et/ou des panures. Elles ne sont ni cuites, ni fumées, ni séchées, ni totalement rubéfiées.

La viande hachée est considérée comme une préparation de viande lorsqu'elle contient 1% de sel ou plus. Pour les chairs à saucisses et les saucisses crues produites traditionnellement avec des additifs comme du phosphate, les mêmes additifs sont autorisés que ceux utilisés pour ces produits à l'état cuit (dans le sens de l'OAdd, elles doivent en effet être associées aux produits à base de viande). Les produits contenant moins de 20% de viande ne sont généralement pas considérés comme préparations de viande.

*Exemples:* saucisse à rôtir de porc crue, toutes les chairs à saucisses crues homogènes, atrieux, rôtis hachés, morceaux de viande marinés, etc.

#### 3.2 Description des différentes préparations de viande

*(aussi connues dans le jargon comme produits prêts à cuisiner ou à poêler)*

Les différentes préparations de viande sont classées ci-après en groupes et sous-groupes, et ces derniers sont décrits plus en détails. En raison de la grande variété des préparations de viande sur le marché, la liste en question ne prétend aucunement être exhaustive; elle ne comprend que les préparations de viande commercialement les plus importantes. Si l'on utilise de la viande reconstituée (définition voir point 2.1), cela doit impérativement être indiqué dans la dénomination spécifique et, s'il existe un risque de tromperie, dans le nom du produit également, en utilisant les mêmes caractères (type, taille).

Lorsque les matières premières ont été prétraitées, le type de prétraitement (p.ex. épicée, marinée, avec saumure, avec marinade) doit être mentionné dans le nom du produit et dans la dénomination spécifique, et cela avec les mêmes caractères (taille, type) (p.ex. viande de poulet émincée avec saumure).

Bien d'autres préparations que celles citées ci-dessous sont à classer sous «préparations de viande». Elles ne sont pas décrites dans le présent guide, mais doivent tout de même satisfaire aux prescriptions légales.

##### a. Préparations de viande marinées / épicées

1. Steaks marinés / épicés, côtelettes marinées / épicées, escalopes marinées / épicées, rôtis marinés / épicés

*Ingrédients:* viande, marinade et/ou épices

2. Emincé mariné / épicé, ragoût mariné / épicé, goulache, rôti en daube, civet

*Ingrédients:* viande, marinade et/ou épices, aussi avec des légumes et/ou des fruits, des noix, etc.

3. Brochettes marinées / épicées

*Ingrédients:* viande, marinade et/ou épices et, selon le cas, des produits à base de viande, des légumes et/ou des fruits, etc.

4. Kebab, döner ou gyros à base de tranches de viande

*Ingrédients:* viande, marinade et/ou épices, parfois aussi mélangé avec de la viande hachée

b. Préparations de viande panées

1. Cordon bleu

*Ingrédients:* pour le cordon bleu de porc: escalope de porc (cuisse, filet), parfois entaillée (poche), tranche de jambon cuit (de derrière ou de devant), tranche de fromage, épices, panure humide, chapelure (aussi mélanges de chapelure épicés).

Pour le cordon bleu de veau: escalope de veau (cuisseau, filet), à part cela les mêmes ingrédients que ci-dessus.

Pour toutes les autres sortes de cordon bleu, il faut indiquer dans le nom de fantaisie ou dans la dénomination spécifique la divergence par rapport aux ingrédients ci-dessus (cordon bleu de poulet, cordon bleu de cou de porc, cordon bleu de bœuf, etc. ou les farces spéciales)

2. Steaks panés, escalopes panées

*Ingrédients:* viande (telle quelle), marinade et/ou épices, panure humide, chapelure (aussi mélanges de chapelure épicés).

c. Saucisses crues

1. Saucisse à rôtir de porc, saucisse à rôtir paysanne, saucisse à rôtir vaudoise, salsiccia

*Ingrédients:* viande musculaire de porc, év. avec de la viande musculaire de bœuf finement hachée (selon la région, petite part de chair à saucisse de veau), lard, eau, év. vin, sel de cuisine, épices, sucre, additifs conformément à l'OAdd mais sans colorants, ni enzymes, ni fibres alimentaires solubles

*Boyau:* selon la sorte intestin grêle de porc ou de mouton

*Caractéristique:* grossièrement haché

2. Appenzeller Siedwurst, Grüne Wurst, grüne Frauenfelder Salzissen, saucisse de bœuf

*Ingrédients:* viande musculaire de porc, de bœuf, de veau (selon la région ou la recette), lard, eau, bloc de couennes, sel de cuisine, év. sel nitré, épices, sucre, additifs selon l'OAdd mais sans colorants, ni enzymes, ni fibres alimentaires solubles.

*Boyau:* selon la sorte, intestin grêle de porc ou de bœuf, boyau de bœuf séché, év. boyau en collagène

*Caractéristique:* finement haché

### 3. Merguez

*Ingrédients:* viande musculaire de bœuf et/ou d'agneau, év. viande de volaille (merguez de volaille), graisse de bœuf et/ou de veau (selon la recette), eau, sel de cuisine, épices (avant tout paprika en poudre, harissa, ail), sucre, additifs selon l'OAdd mais sans colorants, ni enzymes, ni fibres alimentaires solubles.

*Boyaux:* intestin grêle de mouton ou boyau en collagène

*Caractéristiques:* grossièrement haché, saveur relevée

#### d. Chairs ou mêlées à saucisses crues

1. Chairs à saucisses crues: atrieux, farces, escalopes et brochettes de chair à saucisses, cevapcici, chair pour fromage d'Italie, chair à saucisse de veau ou de porc, etc.

*Ingrédients:* pâte fine ou grossière, comme pour les saucisses crues, avec d'autres ingrédients selon la recette tels que légumes, champignons, dés de jambon ou de langue, pistaches, etc.

*Caractéristique:* pâte grossière ou fine, atrieux enrobés d'une crépine de porc

2. Hamburger, Beef Burger, Burger de poulet, etc.

*Ingrédients:* viande musculaire d'animaux de boucherie, graisse ou lard, eau, sel de cuisine, épices, additifs selon l'OAdd mais sans colorants, ni enzymes, ni fibres alimentaires solubles, autres ingrédients possibles selon la recette (part de viande selon la définition de l'ODAIAn, art. 4: 80% min.)

*Caractéristique:* en général grossièrement haché

3. Rôtis hachés, steaks hachés, viande hachée épicée

*Ingrédients:* viande musculaire d'animaux de boucherie, graisse ou lard, eau, sel de cuisine, épices, additifs selon l'OAdd mais sans colorants, ni enzymes, ni fibres alimentaires solubles, avec d'autres ingrédients possibles selon la recette (év. chair à saucisses fine)

*Caractéristique:* en général grossièrement haché

4. Döner ou kebab hachés

*Ingrédients:* viande musculaire autant que possible sans tendons et sans graisse (bœuf, veau, agneau, volaille, etc.), sel de cuisine, épices, additifs selon l'OAdd mais sans colorants, ni enzymes, ni fibres alimentaires solubles, et d'autres ingrédients possibles selon la recette

*Caractéristique:* structure finement hachée ou de type chair à saucisse

5. Tartare prêt à consommer

*Ingrédients:* pure viande musculaire de bœuf sans tendons et pratiquement sans graisse, sel de cuisine, épices, additifs selon l'OAdd mais sans colorants, ni enzymes, ni fibres alimentaires solubles, et d'autres ingrédients possibles selon la recette

*Caractéristiques :* structure fine, à consommer cru

e. Préparations de viande farcies

Poitrine de veau farcie, poitrine de porc farcie, rôti suédois, côtelettes farcies, escalopes farcies, poitrines de poulet farcies, etc.

*Ingrédients:* morceaux de viande préparés pour contenir la farce, possibilité de farces diverses selon la recette

*Caractéristique:* viande avec des farces différentes

f. Roulades

Paupiettes, rouleaux de viande, etc.

*Ingrédients:* fine tranche de viande, farce de chair à saucisse ou autre (lard, légumes, pain, etc.)

*Caractéristique:* rouleau de viande farci

g. Spécialités d'escalopes

Saltimbocca, steak chasseur, escalope chasseur, cordon bleu non pané, etc.

*Ingrédients:* tranche de viande plus ou moins fine, recouverte d'ingrédients tels que jambon cru ou lard cuit et d'autres ingrédients (généralement passée à la steakeuse)

Cordon bleu: voir la description au point b, mais sans panade ni chapelure

*Caractéristique:* viande (telle quelle) farcie ou recouverte

h. Brochettes

Brochette tzigane, brochette tessinoise, chachlik, brochette, brochette de poulet, d'agneau, etc.

*Ingrédients:* viande (telle quelle) coupée en tranche fine ou en dés, avec différents ingrédients selon le type de préparation

*Caractéristique:* viande et autres ingrédients piqués sur des baguettes

i. Produits en croûte

1. Préparations de viande enrobées de pâte (p.ex. filet en croûte, steak en croûte, etc.)

*Ingrédients:* pâte feuilletée ou autres types de pâte, morceau de viande ou tranche de viande épaisse, préparations de viande hachée, marinade et/ou épices, enveloppes comme du jambon, du lard, de la chair à saucisses ou d'autres masses. Légumes, fruits ou d'autres ingrédients, ou aussi des préparations de viande farcies

*Caractéristique:* préparations de viande enrobées de pâte

2. Produits à base de viande en pâte (p.ex. jambon en croûte, carré de porc fumé en croûte, saucisson en croûte, pâtés, cannellonis, lasagnes, etc.)

*Ingrédients:* pâte feuilletée ou autres types de pâte, produits à base de viande (jambon, carré de porc fumé, saucisson, etc.), masse aux œufs pour enduire la pâte, différents ingrédients

*Caractéristique:* produits à base de viande enrobés de pâte

## **4. Description des produits à base de viande**

### **4.1 Définition des produits à base de viande**

Les «produits à base de viande» sont des produits élaborés en utilisant de la viande. Contrairement aux préparations de viande, les produits à base de viande sont soumis à un processus de transformation comme la salaison, le séchage, le fumage (y compris fumée à partir de condensé de fumée régénéré), la maturation et/ou le traitement thermique, souvent avec adjonction d'ingrédients (y compris Rework), épices, sel et additifs (respecter les prescriptions de l'OAdd). Ils sont constitués de telle sorte que, lorsqu'on les coupe à cœur, on ne retrouve pas les caractéristiques de la viande fraîche.

### **4.2 Groupes de produits carnés selon leur mode de fabrication**

Dans une optique technologique, les produits à base de viande sont répartis dans les groupes suivants: charcuteries échaudées, produits de salaison cuits, produits de salaison crus, charcuteries crues et charcuteries à chair cuite.

#### **Charcuteries échaudées**

Les charcuteries échaudées sont des produits à base de viande, fumés ou non, ayant subi un traitement thermique. La viande crue est hachée avec adjonction de sel de cuisine ou de sel nitrité, d'épices, d'additifs, parfois d'autres ingrédients ainsi que de glace (eau, lait). Il en résulte une chair à saucisse homogène émulsifiée (émulsion de graisse-protéines-eau) qui est embossée dans des boyaux (naturels ou artificiels), des formes ou d'autres récipients. Le traitement thermique qui suit, par exemple blanchir, cuire, rôtir ou d'autres procédés, fait coaguler les protéines musculaires. Devenue ferme, cette charcuterie peut être consommée froide ou réchauffée et reste ferme à la coupe.

*Exemples:* cervelas, saucisse de Vienne, saucisse à rôtir de veau, knackerli, schübli, saucisse de Lyon, boule de Bâle, saucisse d'Emmental, saucisse bernoise, saucisse de Francfort, saucisse blanche, charcuterie, fromage d'Italie, etc.

#### **Produits de salaison cuits**

Certains produits de salaison cuits sont traités en saumurage liquide, la saumure (sel de cuisine et/ou sel nitrité, eau, parfois épices, additifs, autres ingrédients) est injectée dans les morceaux de viande (à la machine ou manuellement) au moyen d'injecteurs. D'autres produits de salaison cuits sont baignés pendant quelques jours dans une saumure liquide ou salés à sec. Dans de nombreux cas, on continue par un malaxage dans la masseuse mécanique, un traitement qui vise à faciliter la libération des protéines musculaires. Les morceaux de viande salés sont ensuite placés dans des récipients (moules, boyaux artificiels, etc.) en partie et chauffés. Cela fait coaguler les protéines, de sorte que le produit devient ferme à la coupe.

*Exemples:* jambon (de derrière, paysan, cuit, modèle), jambon d'épaule, gnagi, etc.

#### **Produits de salaison crus**

Les produits de salaison crus sont généralement salés à sec, parfois aussi en saumurage liquide, sachant que les morceaux de viande crus sont généralement massés à la main avec du sel (sel nitrité et/ou de cuisine, avec/sans salpêtre), des additifs et parfois des cultures de départ, ainsi que d'autres ingrédients. En guise d'alternative, ce processus peut aussi se faire dans la masseuse mécanique. Les morceaux de viande restent ensuite, selon le

produit, pendant plusieurs jours à plusieurs semaines dans des récipients pour que le sel pénètre et ils sont retournés plusieurs fois pendant ce temps. Après quoi ils sont généralement séchés à l'air, couverts de flore microbienne et/ou fumés et deviennent ainsi fermes pour la coupe.

#### Produits de salaison crus à consommer crus

Les produits de salaison crus à consommer crus se conservent normalement sans réfrigération (datage «à consommer de préférence jusqu'au»)

*Exemples:* viande des Grisons, lard cru, jambon cru, viande séchée, etc.

#### Produits de salaison crus à consommer cuits

Les produits de salaison crus à consommer cuits sont normalement proposés et vendus sous réfrigération. Dans la mesure où la qualité peut être garantie, une vente sans réfrigération est aussi possible (datage «à consommer de préférence jusqu'au»).

*Exemples:* lard à cuire et à rôtir, lardons, jambon roulé, noix de jambon, etc.

#### Charcuteries crues

##### Charcuteries crues fermes à la coupe

Les charcuteries crues fermes à la coupe sont préparées à base de matières premières crues avec adjonction de sel (sel nitrité et/ou sel de cuisine et salpêtre), épices, additifs et parfois des cultures de départ, ainsi que d'autres ingrédients. Elles sont hachées, embossées dans des boyaux (naturels/artificiels) et, selon les produits, portées lentement à maturation (parfois à l'aide des moisissures nobles), séchées et parfois fumées. Elles sont rubéfiées, peuvent se conserver sans réfrigération et se consomment crues.

*Exemples:* salami (Milano, Nostrano, Varzi), gendarmes, salsiz, salametti, etc.

##### Charcuteries crues à chair tartinable

Les charcuteries crues à tartiner sont élaborées à base de matières premières crues avec adjonction de sel (sel nitrité), épices, additifs et parfois cultures de départ, ainsi que d'autres ingrédients, qui sont hachées, embossées dans des boyaux (naturels/artificiels) et portées à maturation en peu de jours, le plus souvent fumées. Elles sont rubéfiées, ne peuvent se conserver que sous réfrigération et sont à consommer crues.

*Exemples:* mettwurst, mettwurst aux oignons, Teewurst, etc.

##### Charcuteries crues à maturation interrompue

Les charcuteries crues à maturation interrompue sont élaborées à base de matières premières crues avec adjonction de sel (sel nitrité et/ou sel de cuisine), épices, additifs et parfois cultures de départ, ainsi que d'autres ingrédients, hachées et poussées dans des boyaux (naturels/artificiels). Elles sont rubéfiées, fumées ou non fumées, mais doivent être chauffées avant consommation. Dans certains cas, elles sont séchées – de manière analogue aux charcuteries crues fermes à la coupe – et peuvent alors aussi être consommées crues (p.ex. saucisson sec).

*Exemples:* boutefas, saucisson, saucisse aux choux, saucisse au foie, luganighe, etc.

### Charcuteries à chair cuite

Les charcuteries à chair cuite sont des produits à base de viande ayant subi un traitement thermique et élaborés principalement à base de matières premières cuites. Le sang est généralement ajouté à l'état cru. La matière première est hachée, mélangée à du sel (sel nitrité et/ou sel de cuisine), des épices, des additifs et parfois de l'aspic, ainsi que d'autres ingrédients, embossée dans des boyaux (artificiels/naturels) ou dans des moules, chauffée et parfois fumée. Froids, ces produits sont soit fermes à la coupe ou faciles à tartiner. Ils doivent être conservés au frais (datage: «à consommer jusqu'au»).

*Exemples:* saucisse grise, saucisse à tartiner au foie, terrines, boudin noir, fromage de tête, tête marbrée, langue en gelée, bouilli en gelée, etc.

### 4.3 Groupes de produits carnés traditionnels et autres

#### Définition de produits à base de viande traditionnels

Les produits suivants sont considérés comme des produits à base de viande traditionnels:

- A l'art. 9, al. 4, de l'ODAIAn on trouve la liste des préparations de viande ou produits à base de viande avec leur dénomination spécifique: boudin, boudin à la crème, viande séchée des Grisons, cervelas, fromage d'Italie (paysan ou délicatesse), saucisse à rôtir de veau, gendarme, saucisse au foie, saucisse de Lyon, lard cru, jambon cru, salami (Milano, Nostrano, Varzi), jambon (de campagne, de derrière, cuit, modèle), schübli, saucisse à rôtir de porc, viande séchée du Tessin, viande séchée du Valais, saucisse de Vienne.
- Les produits à base de viande au bénéfice d'une appellation d'origine protégée (AOP), resp. d'une indication géographique protégée (IGP), sont mentionnés dans le registre des appellations d'origine et des indications géographiques (OFAG en ligne). Ils ne peuvent être fabriqués que par des entreprises qui sont membres de l'organisation de défense du produit en question et qui sont responsables du cahier des charges correspondant.
- Spécialités typiques, nationales ou régionales: dans le présent code, seuls les produits et les dénominations d'une certaine importance sur le marché national ou régional sont mentionnés, raison pour laquelle la liste n'est pas exhaustive. Lorsque plusieurs produits sont mentionnés ci-après sous une seule position, il ne s'agit pas de produits différents, mais de dénominations différentes selon la région pour un seul et même produit, ou d'un groupe de produits qui ne se distinguent que par les épices, le degré de hachage ou l'indication de l'espèce animale qui représente une part supérieure à 50%. Sel, sel nitrité, épices ou extraits d'épices et autres additifs conformément à l'OAdd, ainsi que d'autres ingrédients ne sont pas mentionnés de manière explicite dans la description indiquée pour les spécialités typiques nationales ou régionales.

Au sens de la BPF, conformément à l'ODAIAn, art. 9, al. 4, les additifs suivants peuvent être utilisés selon le groupe de produits pour la fabrication de produits à base de viande traditionnels:

|                                          | Charcu-<br>teries<br>échau-<br>dées | Charcu-<br>teries<br>crues | Charcu-<br>teries à<br>chair<br>cuite | Produits de<br>salaison<br>cuits | Produits de<br>salaison<br>crus |
|------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| E250 Nitrite de sodium                   | X                                   | X                          | X                                     | X                                | X                               |
| E252 Nitrate de potassium                | -                                   | X                          | -                                     | -                                | X                               |
| E262 Acétate de sodium                   | X                                   | -                          | X                                     | X                                | -                               |
| E270 Acide lactique                      | X                                   | -                          | X                                     | X                                | -                               |
| E300 Acide ascorbique (L-)               | X                                   | X                          | -                                     | X                                | -                               |
| E301 Ascorbate de sodium                 | X                                   | X                          | -                                     | X                                | X                               |
| E315 Acide isoascorbique                 | X                                   | X                          | -                                     | X                                | -                               |
| E316 Isoascorbate de sodium              | X                                   | X                          | -                                     | X                                | X                               |
| E325 Lactate de sodium                   | X                                   | -                          | -                                     | X                                | -                               |
| E327 Lactate de calcium                  | X                                   | -                          | -                                     | X                                | -                               |
| E330 Acide citrique                      | X                                   | -                          | -                                     | X                                | -                               |
| E331 Citrate de sodium                   | X                                   | -                          | -                                     | X                                | X                               |
| E392 Extrait de romarin                  | -                                   | X                          | -                                     | -                                | X                               |
| E450 Diphosphate                         | X                                   | -                          | -                                     | X                                | -                               |
| E451 Triphosphate                        | X                                   | -                          | -                                     | X                                | -                               |
| E452 Polyphosphate                       | X                                   | -                          | -                                     | X                                | -                               |
| E471 Mono- et diglycérides d'acides gras | X                                   | -                          | X                                     | -                                | -                               |
| E472c Esters citriques de E471           | -                                   | -                          | X                                     | -                                | -                               |
| E508 Chlorure de potassium               | X                                   | X                          | X                                     | X                                | X                               |
| E621 Glutamate monosodique               | X                                   | X                          | X                                     | X                                | X                               |

#### Définition des autres produits à base de viande

Par autres produits à base de viande on comprend ceux qui ne sont pas mentionnés dans les catégories ci-dessus. Ils doivent uniquement satisfaire aux prescriptions légales et ne sont par conséquent pas décrits dans le présent guide.

Les produits dont la part de viande est inférieure à 20% ne sont généralement pas considérés comme produits à base de viande.

#### 4.4 Description des différents produits à base de viande traditionnels

##### a. Produits à base de viande traditionnels selon l'ODAOA

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Charcuteries échaudées.....                          | 23 |
| Cervelas (Klöpfer, Chlöpfer, Salam) .....            | 23 |
| Fromage d'Italie.....                                | 24 |
| Fromage d'Italie délicate.....                       | 25 |
| Fromage d'Italie paysan (grossier) .....             | 26 |
| Saucisse à rôti de veau.....                         | 27 |
| Saucisse de Lyon.....                                | 28 |
| Mortadelle .....                                     | 29 |
| Schübli.....                                         | 30 |
| Saucisse à rôti de porc cuite .....                  | 31 |
| Saucisses de Vienne.....                             | 32 |
| Charcuteries crues .....                             | 33 |
| Gendarme .....                                       | 33 |
| Salami Milano.....                                   | 34 |
| Salami Nostrano.....                                 | 35 |
| Salami Varzi .....                                   | 36 |
| Charcuteries cuites.....                             | 37 |
| Boudin.....                                          | 37 |
| Boudin à la crème .....                              | 38 |
| Saucisse grise.....                                  | 39 |
| Produits de salaison cuits.....                      | 40 |
| Jambon (de campagne, de derrière, cuit, modèle)..... | 40 |
| Produits de salaison crus .....                      | 41 |
| Viande des Grisons .....                             | 41 |
| Viande séchée du Valais.....                         | 41 |
| Viande séchée du Tessin .....                        | 41 |
| Lard cru.....                                        | 42 |
| Jambon cru .....                                     | 42 |

## Charcuteries échaudées

### Cervelas (Klöpfer, Chlöpfer, Salam)

| Ingrédients                    |                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire              | Viande de bœuf et de porc                                                                                                                                            |
| Lard                           | Lard à saucisse, lard de cou et/ou de bajoue                                                                                                                         |
| Couennes                       | Pas obligatoirement                                                                                                                                                  |
| Eau                            |                                                                                                                                                                      |
| Sel nitrité                    |                                                                                                                                                                      |
| Epices et/ou extraits d'épices | Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre blanc, coriandre, noix de muscade, clou de girofle, ail et oignons (frais, séché ou sous forme de pâte) |
| Sucres                         | Pas obligatoirement                                                                                                                                                  |
| Additifs                       | Selon BPF                                                                                                                                                            |

| Enveloppe              |                    |
|------------------------|--------------------|
| Intestin grêle de bœuf | Calibre 34 – 42 mm |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chair à saucisse préparée au cutter, de structure fine<br>Embossée dans le boyau<br>Rubéfiée<br>Fumée à chaud (selon la région aura une couleur brun clair ou brun foncé)<br>Echaudée<br><br>Se consomme froid ou chaud (généralement grillé) |

| Valeurs nutritives et paramètres de qualité |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Protéines totales                           | 12.0 – 14.5 g par 100 g |
| Protéines de tissus conjonctifs             | 1.5 – 4.0 g par 100 g   |
| Lipides                                     | 19.0 – 25.5 g par 100 g |
| Sel (2.5 x sodium)                          | max. 2.3 g par 100 g    |

| Exemple de recette Cervelas                                                   |                  |             |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices) |                  |             |
| 18%                                                                           | Viande de bœuf   | B III       |
| 17%                                                                           | Viande de porc   | P III       |
| 24%                                                                           | Lard             | P VI et P V |
| 14%                                                                           | Bloc de couennes |             |
| 24%                                                                           | Glace et eau     |             |
| Ingrédients et épices par kilo de pâte                                        |                  |             |
| 17 g                                                                          | Sel nitrité      |             |
| 5 g                                                                           | Oignons (frais)  |             |
| 1 g                                                                           | Poivre           |             |
| 1 g                                                                           | Coriandre        |             |
| 1 g                                                                           | Noix de muscade  |             |
| 1 g                                                                           | Ail              |             |
| 1/8 g                                                                         | Clou de girofle  |             |
|                                                                               | Additifs         |             |

## Fromage d'Italie

| Ingrédients                        |                                                                                                                                           |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire                  | Viande de porc, év. aussi viande de bœuf                                                                                                  |
| Lard                               | Lard à saucisse                                                                                                                           |
| Couennes                           | Pas obligatoirement                                                                                                                       |
| Eau et/ou lait frais               |                                                                                                                                           |
| Sel nitrité                        |                                                                                                                                           |
| Lait en poudre / protéines de lait | Pas obligatoirement                                                                                                                       |
| Epices et/ou extraits d'épices     | Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre blanc, noix de muscade, macis, oignons (frais, séchés ou sous forme de pâte) |
| Sucres                             | Pas obligatoirement                                                                                                                       |
| Additifs                           | Selon BPF                                                                                                                                 |

| Caractéristiques                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------|
| Pâte préparée au cutter, de structure fine<br>Versée dans des moules<br>Cuite |
| Se consomme généralement chaud ou froid (coupé en tranches fines ou épaisses) |

| Valeurs nutritives et paramètres de qualité |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Protéines totales                           | 11.0 – 14.0 g par 100 g |
| Protéines de tissus conjonctifs             | 1.5 – 4.0 g par 100 g   |
| Lipides                                     | 19.0 – 25.5 g par 100 g |
| Sel (2.5 x sodium)                          | max. 2.3 g par 100 g    |

| Exemple de recette Fromage d'Italie                                           |                           |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices) |                           |
| 34%                                                                           | Viande de porc P III      |
| 24%                                                                           | Lard à saucisses P VI     |
| 14%                                                                           | Bloc de couennes          |
| 25%                                                                           | Glace / eau et lait frais |
| Ingrédients et épices par kilo de pâte                                        |                           |
| 17 g                                                                          | Sel nitrité               |
| 5 g                                                                           | Oignons (frais)           |
| 1½ g                                                                          | Poivre blanc              |
| 1 g                                                                           | Macis                     |
| 1 g                                                                           | Noix de muscade           |
|                                                                               | Additifs                  |

## Fromage d'Italie délicatesse

| Ingrédients                        |                                                                                                                                           |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire                  | Viande de veau et de porc                                                                                                                 |
| Lard                               | Lard à saucisse, lard de dos, lard de cou et/ou de nuque                                                                                  |
| Couennes                           | Pas obligatoirement                                                                                                                       |
| Eau et/ou lait frais               |                                                                                                                                           |
| Sel nitrité                        |                                                                                                                                           |
| Lait en poudre / protéines de lait | Pas obligatoirement                                                                                                                       |
| Epices et/ou extraits d'épices     | Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre blanc, noix de muscade, macis, oignons (frais, séchés ou sous forme de pâte) |
| Sucres                             | Pas obligatoirement                                                                                                                       |
| Additifs                           | Selon BPF                                                                                                                                 |

| Caractéristiques                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Pâte préparée au cutter, de structure fine<br>Versée dans des moules<br>Cuite au four |
| Se consomme généralement chaud ou froid (coupé en tranches fines ou épaisses)         |

| Valeurs nutritives et paramètres de qualité |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Protéines totales                           | 11.0 – 14.0 g par 100 g |
| Protéines de tissus conjonctifs             | 1.5 – 3.0 g par 100 g   |
| Lipides                                     | 19.0 – 25.5 g par 100 g |
| Sel (2.5 x sodium)                          | max. 2.3 g par 100 g    |

| Exemple de recette de fromage d'Italie délicatesse                            |                  |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------|
| Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices) |                  |       |
| 12%                                                                           | Viande de veau   | V II  |
| 24%                                                                           | Viande de porc   | P III |
| 15%                                                                           | Lard de cou      | P V   |
| 11%                                                                           | Lard de dos      | P VII |
| 9%                                                                            | Bloc de couennes |       |
| 25%                                                                           | Glace / eau      |       |
| Ingrédients et épices par kilo de pâte                                        |                  |       |
| 17 g                                                                          | Sel nitrité      |       |
| 5 g                                                                           | Oignons (frais)  |       |
| 1½ g                                                                          | Poivre blanc     |       |
| 1 g                                                                           | Macis            |       |
| 1 g                                                                           | Cardamome        |       |
|                                                                               | Additifs         |       |

## Fromage d'Italie paysan (grossier)

| Ingrédients                    |                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire              | Viande de bœuf et de porc                                                                                                                                            |
| Lard                           | Lard à saucisse, lard de dos, lard de cou et/ou de nuque                                                                                                             |
| Couennes                       | Pas obligatoirement                                                                                                                                                  |
| Eau                            |                                                                                                                                                                      |
| Sel nitrité                    |                                                                                                                                                                      |
| Epices et/ou extraits d'épices | Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre blanc, coriandre, noix de muscade, clou de girofle, ail et oignons (frais, séché ou sous forme de pâte) |
| Sucres                         | Pas obligatoirement                                                                                                                                                  |
| Additifs                       | Selon BPF                                                                                                                                                            |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Pâte préparée au cutter, de structure fine avec marquage grossier</p> <p>Versée dans des moules</p> <p>Cuite au four</p> <p>Se consomme généralement chaud ou froid (coupé en tranches fines ou épaisses)</p> |

| Valeurs nutritives et paramètres de qualité |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Protéines totales                           | 11.0 – 14.0 g par 100 g |
| Protéines de tissus conjonctifs             | 1.5 – 4.0 g par 100 g   |
| Lipides                                     | 19.0 – 25.5 g par 100 g |
| Sel (2.5 x sodium)                          | max. 2.3 g par 100 g    |

| Exemple de recette Fromage d'Italie paysan (grossier)                         |                  |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------|
| Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices) |                  |                    |
| 12%                                                                           | Viande de bœuf   | B III              |
| 22%                                                                           | Viande de porc   | P III              |
| 25%                                                                           | Lard             | P V, P VI et P VII |
| 13%                                                                           | Bloc de couennes |                    |
| 24%                                                                           | Glace et eau     |                    |
| Ingrédients et épices par kilo de pâte                                        |                  |                    |
| 17 g                                                                          | Sel nitrité      |                    |
| 5 g                                                                           | Oignons (frais)  |                    |
| 1 g                                                                           | Poivre           |                    |
| 1 g                                                                           | Coriandre        |                    |
| 1 g                                                                           | Noix de muscade  |                    |
| 1 g                                                                           | Ail              |                    |
| 1/8 g                                                                         | Clou de girofle  |                    |
|                                                                               | Additifs         |                    |

## Saucisse à rôtir de veau

| Ingrédients                          |                                                                                                                                              |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire                    | Viande de veau (au minimum 50% de la masse totale de viande, sans adjonction de liquide; au minimum 36% de la part totale) et viande de porc |
| Lard                                 | Lard de cou, lard de bajoue, lard à saucisse, lard de dos et/ou lard de nuque                                                                |
| Couennes / tête de veau (ou mélangé) | Pas obligatoirement                                                                                                                          |
| Eau et/ou lait frais                 |                                                                                                                                              |
| Sel de cuisine                       |                                                                                                                                              |
| Lait en poudre / protéines de lait   | Pas obligatoirement                                                                                                                          |
| Epices et/ou extraits d'épices       | Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre blanc, macis, citron, oignons (frais, séchés ou sous forme de pâte)             |
| Sucres                               | Pas obligatoirement                                                                                                                          |
| Additifs                             | Selon BPF                                                                                                                                    |

| Enveloppe              |                    |
|------------------------|--------------------|
| Intestin grêle de porc | Calibre 28 – 42 mm |

| Caractéristiques                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Masse élaborée au cutter, de structure fine</p> <p>Embossée dans le boyau</p> <p>Echaudée</p> <p>Se consomme en général chaude (le plus souvent grillée)</p> |

| Valeurs nutritives et paramètres de qualité |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Protéines totales                           | 11.5 – 14.0 g par 100 g |
| Protéines de tissus conjonctifs             | 1.5 – 4.0 g par 100 g   |
| Lipides                                     | 17.5 – 24.0 g par 100 g |
| Sel (2.5 x sodium)                          | max. 2.3 g par 100 g    |

| Exemple de recette Saucisse à rôtir de veau                                   |                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------|
| Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices) |                           |       |
| 33%                                                                           | Viande de veau            | V II  |
| 3%                                                                            | Viande de porc            | P III |
| 11%                                                                           | Lard de cou               | P V   |
| 15%                                                                           | Lard à saucisse           | P VI  |
| 7%                                                                            | Bloc de tête de veau      |       |
| 26%                                                                           | Glace / eau et lait frais |       |
| Ingrédients et épices par kilo de pâte                                        |                           |       |
| 17 g                                                                          | Sel de cuisine            |       |
| 8 g                                                                           | Oignons (frais)           |       |
| 2 g                                                                           | Poivre blanc              |       |
| 1½ g                                                                          | Macis                     |       |
| ½ g                                                                           | Poudre de citron          |       |
|                                                                               | Additifs                  |       |

## Saucisse de Lyon

| Ingrédients                    |                                                                                                                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire              | Viande de porc et/ou viande de veau                                                                                                 |
| Lard                           | Lard de cou et/ou de bajoue, lard de dos                                                                                            |
| Couennes                       | Pas obligatoirement                                                                                                                 |
| Eau                            |                                                                                                                                     |
| Sel nitrité                    |                                                                                                                                     |
| Epices et/ou extraits d'épices | Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre blanc, macis, cardamome, oignons (frais, séchés ou sous forme de pâte) |
| Sucres                         | Pas obligatoirement                                                                                                                 |
| Additifs                       | Selon BPF                                                                                                                           |

| Enveloppe                                            |                 |
|------------------------------------------------------|-----------------|
| Boyau stérile<br>Boyau en collagène<br>Boyau naturel | Divers calibres |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Masse élaborée au cutter, de structure fine</p> <p>Embossée dans le boyau</p> <p>Rubéfiée</p> <p>Selon le type de boyau, fumée (à chaud) ou non fumée</p> <p>Echaudée</p> <p>Se consomme généralement froide</p> |

| Valeurs nutritives et paramètres de qualité |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Protéines totales                           | 10.5 – 12.5 g par 100 g |
| Protéines de tissus conjonctifs             | 1.5 – 4.2 g par 100 g   |
| Lipides                                     | 19.5 – 26.5 g par 100 g |
| Sel (2.5 x sodium)                          | max. 2.3 g par 100 g    |

| Exemple de recette Saucisse de Lyon                                           |                  |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------|
| Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices) |                  |       |
| 12%                                                                           | Viande de veau   | V II  |
| 24%                                                                           | Viande de porc   | P III |
| 15%                                                                           | Lard de cou      | P V   |
| 11%                                                                           | Lard de dos      | P VII |
| 9%                                                                            | Bloc de couennes |       |
| 25%                                                                           | Glace / eau      |       |
| Ingrédients et épices par kilo de pâte                                        |                  |       |
| 17 g                                                                          | Sel nitrité      |       |
| 5 g                                                                           | Oignons (frais)  |       |
| 1½ g                                                                          | Poivre blanc     |       |
| 1 g                                                                           | Macis            |       |
| 1 g                                                                           | Cardamome        |       |
|                                                                               | Additifs         |       |

## Mortadelle

| Ingrédients                    |                                                                                              |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire              | Viande de porc, év. viande de bœuf                                                           |
| Lard                           | Lard de dos grossièrement concassé                                                           |
| Couennes fraîches              | Pas obligatoirement                                                                          |
| Ingrédients spéciaux           | Ev. estomac de porc, vin rouge                                                               |
| Eau                            | Pas obligatoirement                                                                          |
| Sel nitrité                    |                                                                                              |
| Epices et/ou extraits d'épices | Epices les plus souvent utilisées comme base: poivre, cannelle, coriandre, piment, pistaches |
| Sucres                         | Pas obligatoirement                                                                          |
| Additifs                       | Selon BPF                                                                                    |

| Enveloppe        |                                    |
|------------------|------------------------------------|
| Boyau artificiel | Alternative: vessie de porc séchée |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>La viande et les autres ingrédients sont généralement pré-hachés puis travaillés au cutter en une pâte liée de structure fine, puis elle est additionnée de gros dés de lard de dos échaudés et embossée dans le boyau</p> <p>Rubéfiée</p> <p>Puis cuite dans l'armoire de cuisson ou au four</p> <p>Se consomme froide (coupée en tranches fines ou épaisses).</p> |

| Valeurs nutritives et paramètres de qualité |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Protéines totales                           | 14.5 – 17.5 g par 100 g |
| Protéines de tissus conjonctifs             | 1.5 – 4.0 g par 100 g   |
| Lipides                                     | 21.5 – 29.0 g par 100 g |
| Sel (2.5 x sodium)                          | max. 2.3 g par 100 g    |

| Exemple de recette Mortadelle                                                 |                          |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------|
| Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices) |                          |       |
| 30%                                                                           | Viande de porc           | P III |
| 12%                                                                           | Viande de bœuf           | B III |
| 14%                                                                           | Lard de dos en dés       | P VII |
| 14%                                                                           | Couennes fraîches        |       |
| 19%                                                                           | Estomac de porc / tripes |       |
| 5%                                                                            | Glace et eau             |       |
| Ingrédients et épices par kilo de pâte                                        |                          |       |
| 18 g                                                                          | Sel nitrité              |       |
| 2 g                                                                           | Poivre                   |       |
| 1½ g                                                                          | Coriandre moulue         |       |
| ½ g                                                                           | Coriandre entière        |       |
| ½ g                                                                           | Piment entier            |       |
| ¼ g                                                                           | Cannelle                 |       |
| 5 g                                                                           | Vin rouge                |       |
|                                                                               | Additifs                 |       |

## Schüblig

| Ingrédients                           |                                                                                                                                               |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire                     | Viande de bœuf et de porc                                                                                                                     |
| Lard                                  | Lard à saucisse, lard de cou et/ou de bajoue                                                                                                  |
| Couennes fraîches ou bloc de couennes | Pas obligatoirement                                                                                                                           |
| Eau                                   |                                                                                                                                               |
| Sel nitrité                           |                                                                                                                                               |
| Epices et/ou extraits d'épices        | Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre blanc, coriandre, noix de muscade, oignons (frais, séchés ou sous forme de pâte) |
| Sucres                                | Pas obligatoirement                                                                                                                           |
| Additifs                              | Selon BPF                                                                                                                                     |

| Enveloppe              |                    |
|------------------------|--------------------|
| Intestin grêle de bœuf | Calibre 30 – 38 mm |
| Intestin grêle de porc | Calibre 28 – 38 mm |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Pâte préparée au cutter, de structure fine, éventuellement avec marquage grossier et/ou garniture de dés de lard de dos</p> <p>Embossée dans le boyau</p> <p>Rubéfiée</p> <p>Fumée à chaud (selon la région, brun clair ou brun foncé)</p> <p>Echaudée</p> <p>Se consomme chaud</p> |

| Valeurs nutritives et paramètres de qualité |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Protéines totales                           | 13.0 – 17.0 g par 100 g |
| Protéines de tissus conjonctifs             | 2.0 – 6.0 g par 100 g   |
| Lipides                                     | 19.5 – 26.5 g par 100 g |
| Sel (2.5 x sodium)                          | max. 2.3 g par 100 g    |

| Exemple de recette Schüblig                                                   |                 |              |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
| Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices) |                 |              |
| 23%                                                                           | Viande de bœuf  | B III        |
| 20%                                                                           | Viande de porc  | P III        |
| 20%                                                                           | Lard            | P V et P VII |
| 13%                                                                           | Couennes        |              |
| 21%                                                                           | Glace et eau    |              |
| Ingrédients et épices par kilo de pâte                                        |                 |              |
| 18 g                                                                          | Sel nitrité     |              |
| 5 g                                                                           | Oignons (frais) |              |
| 1 g                                                                           | Poivre          |              |
| 1 g                                                                           | Coriandre       |              |
| 1 g                                                                           | Noix de muscade |              |
|                                                                               | Additifs        |              |

## Saucisse à rôtir de porc cuite

| Ingrédients                    |                                                                                                                         |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire              | Viande de porc                                                                                                          |
| Lard                           | Lard de cou, lard de bajoue et/ou lard de nuque                                                                         |
| Ingrédients spéciaux           | Vin blanc, selon la région on peut ajouter de la chair à saucisse fine                                                  |
| Sel de cuisine                 |                                                                                                                         |
| Epices et/ou extraits d'épices | Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre, noix de muscade, macis, marjolaine (moulue ou effeuillée) |
| Sucres                         | Pas obligatoirement                                                                                                     |
| Additifs                       | Selon BPF                                                                                                               |

| Enveloppe              |                    |
|------------------------|--------------------|
| Intestin grêle de porc | Calibre 28 – 34 mm |

| Caractéristiques                                                                        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Viande et lard hachés (5 – 8 mm), pâte de structure grossière<br>Embossée dans le boyau |  |

| Valeurs nutritives et paramètres de qualité |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Protéines totales                           | 13.0 – 18.0 g par 100 g |
| Protéines de tissus conjonctifs             | 1.0 – 3.5 g par 100 g   |
| Lipides                                     | 17.0 – 25.0 g par 100 g |
| Sel (2.5 x sodium)                          | max. 2.3 g par 100 g    |

| Exemple de recette Saucisse à rôtir de porc                                   |                       |      |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------|
| Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices) |                       |      |
| 67%                                                                           | Viande de porc        | P II |
| 19%                                                                           | Lard de cou           | P V  |
| 10%                                                                           | Chair à saucisse fine |      |
| Ingrédients et épices par kilo de pâte                                        |                       |      |
| 17 g                                                                          | Sel de cuisine        |      |
| 20 g                                                                          | Vin blanc             |      |
| 2 g                                                                           | Poivre                |      |
| 1 g                                                                           | Noix de muscade       |      |
| 1 g                                                                           | Macis                 |      |
| ½ g                                                                           | Marjolaine            |      |

## Saucisses de Vienne

| Ingrédients                    |                                                                                                                                                           |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire              | Viande de bœuf et de porc, év. aussi viande de veau                                                                                                       |
| Lard                           | Lard de cou, lard de bajoue, lard à saucisses et/ou lard de nuque                                                                                         |
| Couennes                       | Pas obligatoirement                                                                                                                                       |
| Eau                            |                                                                                                                                                           |
| Sel nitrité                    |                                                                                                                                                           |
| Epices et/ou extraits d'épices | Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre blanc, macis, noix de muscade, paprika, cumin, oignons (frais, séchés ou sous forme de pâte) |
| Sucres                         | Pas obligatoirement                                                                                                                                       |
| Additifs                       | Selon BPF                                                                                                                                                 |

| Enveloppe                                      |                    |
|------------------------------------------------|--------------------|
| Intestin grêle de mouton ou boyau en collagène | Calibre 20 – 24 mm |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Pâte élaborée au cutter, de structure fine</p> <p>Embossée dans le boyau</p> <p>Rubéfiée</p> <p>Fumée à chaud (couleur de fumaison brun clair)</p> <p>Echaudée</p> <p>Se consomme en général chaude</p> |

| Valeurs nutritives et paramètres de qualité |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Protéines totales                           | 12.0 – 16.0 g par 100 g |
| Protéines de tissus conjonctifs             | 1.0 – 4.0 g par 100 g   |
| Lipides                                     | 18.5 – 25.0 g par 100 g |
| Sel (2.5 x sodium)                          | max. 2.3 g par 100 g    |

| Exemple de recette Saucisse de Vienne                                         |                  |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------|
| Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices) |                  |       |
| 18%                                                                           | Viande de bœuf   | B II  |
| 12%                                                                           | Viande de porc   | P III |
| 6%                                                                            | Viande de veau   | V II  |
| 14%                                                                           | Lard de cou      | P V   |
| 12%                                                                           | Lard à saucisse  | P VI  |
| 9%                                                                            | Bloc de couennes |       |
| 26%                                                                           | Glace et eau     |       |
| Ingrédients et épices par kilo de pâte                                        |                  |       |
| 17 g                                                                          | Sel nitrité      |       |
| 5 g                                                                           | Oignons (frais)  |       |
| 1 g                                                                           | Poivre           |       |
| ½ g                                                                           | Paprika          |       |
| ½ g                                                                           | Noix de muscade  |       |
| ½ g                                                                           | Macis            |       |
| ⅛ g                                                                           | Cumin            |       |
|                                                                               | Additifs         |       |

## Charcuteries crues

### Gendarme

| Ingrédients                    |                                                                                                                                                         |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire              | Viande de bœuf et/ou de porc                                                                                                                            |
| Lard                           |                                                                                                                                                         |
| Couennes                       | Pas obligatoirement                                                                                                                                     |
| Sel nitrité / sel de cuisine   | 25 g de sel de cuisine au maximum par kg de la masse totale crue<br>(Recommandation: 20 g de sel nitrité, 5 g de sel de cuisine par kg de masse totale) |
| Epices et/ou extraits d'épices | Epices moulues les plus souvent utilisées comme base:<br>poivre, coriandre, ail (frais ou séché), cumin entier ou concassé, év. vin rouge               |
| Sucres                         |                                                                                                                                                         |
| Additifs                       | Selon BPF (plus glucono delta-lactone (GDL, E575))                                                                                                      |
| Culture de départ              | Pas obligatoirement                                                                                                                                     |

| Enveloppe              |                                         |
|------------------------|-----------------------------------------|
| Intestin grêle de porc | Alternative moderne: boyau en collagène |

| Caractéristiques                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La viande est hachée ou blitzée. Pour faire un beau marquage, le lard doit être haché moins finement, pâte grossière |
| Embossée dans un boyau                                                                                               |
| Rubéfiée                                                                                                             |
| Fumée à froid (brun foncé) ou séchée à l'air (non fumée)                                                             |
| Se consomme froid / cru                                                                                              |

| Valeurs nutritives et paramètres de qualité |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Protéines totales                           | 21.5 – 27.5 g par 100 g |
| Protéines de tissus conjonctifs             | 2.0 – 6.5 g par 100 g   |
| Lipides                                     | 37.5 – 51.0 g par 100 g |

| Exemple de recette Gendarme                                                   |                          |      |  |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------|--|
| Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices) |                          |      |  |
| 75%                                                                           | Viande de bœuf           | B IV |  |
| 21%                                                                           | Lard de dos              | P VI |  |
| Ingrédients et épices par kilo de pâte                                        |                          |      |  |
| 20 g                                                                          | Sel nitrité              |      |  |
| 5 g                                                                           | Sel de cuisine           |      |  |
| 5 g                                                                           | Vin rouge                |      |  |
| 3 g                                                                           | Cumin entier ou concassé |      |  |
| 1 g                                                                           | Poivre                   |      |  |
| 1 g                                                                           | Coriandre                |      |  |
| 1 g                                                                           | Ail                      |      |  |
|                                                                               | Sucre / additifs         |      |  |
|                                                                               | Culture de départ        |      |  |

## Salami Milano

| Ingrédients                    |                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire              | Viande de porc et de bœuf                                                                                                                                                                      |
| Lard                           | Lard de dos et/ou de nuque                                                                                                                                                                     |
| Sel de cuisine                 | Part de sel 27 g au maximum par kg de masse totale crue<br>(Recommandation: 25 g de sel de cuisine par kg de la masse totale)                                                                  |
| Epices et/ou extraits d'épices | Epices les plus souvent utilisées comme base:<br>poivre moulu et concassé, ail (frais et séché), év. vin rouge, et/ou produit de distillation pour donner du goût (p.ex. cognac, grappa, etc.) |
| Sucres                         |                                                                                                                                                                                                |
| Additifs                       | Salpêtre, autres selon BPF                                                                                                                                                                     |
| Culture de départ              | Pas obligatoirement                                                                                                                                                                            |

| Enveloppe                        |                                              |
|----------------------------------|----------------------------------------------|
| Boyau de porc<br>Boyau de cheval | Alternative: boyau (artificiel) en collagène |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>La masse est hachée ou blitzée jusqu'à un grain de 3 – 5 mm env. (viande de bœuf toujours 3 mm)</p> <p>Pâte de structure grossière, le lard doit bien marquer</p> <p>Embossée dans un boyau</p> <p>Etuvée / rubéfiée</p> <p>Maturation jusqu'à fermeté de la coupe: séché à l'air et couvert de flore bactérienne (moisissure noble)</p> <p>Se consomme froid / cru</p> |

| Valeurs nutritives et paramètres de qualité |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Protéines totales                           | 21.5 – 27.5 g par 100 g |
| Protéines de tissus conjonctifs             | 2.0 – 4.0 g par 100 g   |
| Lipides                                     | 25.0 – 45.0 g par 100 g |

| Exemple de recette Salami Milano                                              |                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------|
| Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices) |                       |       |
| 48%                                                                           | Viande de porc        | P I   |
| 19%                                                                           | Viande de bœuf        | B I   |
| 30%                                                                           | Lard de dos           | P VII |
| Ingrédients et épices par kilo de pâte                                        |                       |       |
| 25 g                                                                          | Sel de cuisine        |       |
| 5 g                                                                           | Vin rouge             |       |
| 1 g                                                                           | Poivre blanc moulu    |       |
| 1 g                                                                           | Poivre blanc concassé |       |
| 1 g                                                                           | Ail séché             |       |
|                                                                               | Sucre / Additifs      |       |
|                                                                               | Culture de départ     |       |

## Salami Nostrano

| Ingrédients                    |                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire              | Viande de porc et de bœuf                                                                                                                                                                      |
| Lard                           | Lard de dos et/ou de nuque                                                                                                                                                                     |
| Sel de cuisine                 | Part de sel 27 g au maximum par kg de masse totale crue<br>(Recommandation: 25 g de sel de cuisine par kg de la masse totale)                                                                  |
| Epices et/ou extraits d'épices | Epices les plus souvent utilisées comme base:<br>poivre moulu et concassé, ail (frais et séché), év. vin rouge, et/ou produit de distillation pour donner du goût (p.ex. cognac, grappa, etc.) |
| Sucres                         |                                                                                                                                                                                                |
| Additifs                       | Salpêtre, autres selon BPF                                                                                                                                                                     |
| Culture de départ              | Pas obligatoirement                                                                                                                                                                            |

| Enveloppe                        |                                              |
|----------------------------------|----------------------------------------------|
| Boyau de porc<br>Boyau de cheval | Alternative: boyau (artificiel) en collagène |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>La masse est hachée ou blitzée jusqu'à un grain de 8 mm env. (viande de bœuf toujours 3 mm)</p> <p>Pâte de structure grossière, le lard doit bien marquer</p> <p>Embossée dans un boyau</p> <p>Etuvée / rubéfiée</p> <p>Maturation jusqu'à fermeté de la coupe: séché à l'air et couvert de flore bactérienne (moisissure noble)</p> <p>Se consomme froid / cru</p> |

| Valeurs nutritives et paramètres de qualité |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Protéines totales                           | 21.5 – 27.5 g par 100 g |
| Protéines de tissus conjonctifs             | 2.0 – 4.0 g par 100 g   |
| Lipides                                     | 25.0 – 45.0 g par 100 g |

| Exemple de recette Salami Nostrano                                            |                       |       |  |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------|--|
| Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices) |                       |       |  |
| 72%                                                                           | Viande de porc        | P I   |  |
| 24%                                                                           | Lard de dos           | P VII |  |
| Ingrédients et épices par kilo de pâte                                        |                       |       |  |
| 25 g                                                                          | Sel de cuisine        |       |  |
| 5 g                                                                           | Vin rouge             |       |  |
| 1 g                                                                           | Poivre blanc moulu    |       |  |
| 1 g                                                                           | Poivre blanc concassé |       |  |
| 1 g                                                                           | Ail                   |       |  |
|                                                                               | Sucre / Additifs      |       |  |
|                                                                               | Culture de départ     |       |  |

## Salami Varzi

| Ingrédients                    |                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire              | Viande de porc                                                                                                                                                                                    |
| Lard                           | Lard de dos et/ou de nuque                                                                                                                                                                        |
| Sel de cuisine                 | Part de sel 27 g au maximum par kg de masse totale crue<br>(Recommandation: 25 g de sel de cuisine par kg de la masse totale)                                                                     |
| Epices et/ou extraits d'épices | Epices les plus souvent utilisées comme base:<br>poivre moulu et/ou concassé, ail (frais ou séché), év. vin rouge, et/ou produit de distillation pour donner du goût (p.ex. cognac, grappa, etc.) |
| Sucres                         |                                                                                                                                                                                                   |
| Additifs                       | Salpêtre, autres selon BPF                                                                                                                                                                        |
| Culture de départ              | Pas obligatoirement                                                                                                                                                                               |

| Enveloppe                        |                                              |
|----------------------------------|----------------------------------------------|
| Boyau de porc<br>Boyau de cheval | Alternative: boyau (artificiel) en collagène |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>La masse est hachée ou blitzée jusqu'à un grain de 12 – 16 mm env.<br/>Pâte de structure grossière, le lard doit bien marquer</p> <p>Embossée dans un boyau<br/>Etuvée / rubéfiée<br/>Maturation jusqu'à fermeté de la coupe: séché à l'air et couvert de flore bactérienne (moisissure noble)</p> <p>Se consomme froid / cru</p> |

| Valeurs nutritives et paramètres de qualité |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Protéines totales                           | 21.5 – 27.5 g par 100 g |
| Protéines de tissus conjonctifs             | 2.0 – 4.0 g par 100 g   |
| Lipides                                     | 25.0 – 45.0 g par 100 g |

| Exemple de recette Salami Nostrano                                            |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices) |                       |
| 72%                                                                           | Viande de porc P I    |
| 24%                                                                           | Lard de dos P VII     |
| Ingrédients et épices par kilo de pâte                                        |                       |
| 25 g                                                                          | Sel de cuisine        |
| 5 g                                                                           | Vin rouge             |
| 2 g                                                                           | Poivre blanc concassé |
| 1 g                                                                           | Ail                   |
|                                                                               | Sucres / additifs     |
|                                                                               | Culture de départ     |

## Charcuteries cuites

### Boudin

| Ingrédients                    |                                                                                                                      |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sang                           | Sang de porc, év. sang de bœuf                                                                                       |
| Lait frais                     | Lait entier                                                                                                          |
| Graisse                        | Gras de porc, pannes                                                                                                 |
| Oignons                        | Frais ou séchés                                                                                                      |
| Sel de cuisine                 |                                                                                                                      |
| Epices et/ou extraits d'épices | Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre, noix de muscade, marjolaine, cannelle, clou de girofle |
| Sucres                         |                                                                                                                      |
| Additifs                       | Selon BPF                                                                                                            |

| Enveloppe                               |                                     |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| Côlon de porc ou intestin grêle de bœuf | Calibre 50 – 65<br>Calibre 34 – 46+ |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tous les ingrédients sont mélangés à chaud (sang et lait préchauffés, pannes hachées et fondues / gras fondu pour y étuver les oignons)<br>Embossés à chaud dans un boyau<br>Echaudés et par conséquent ferme à la coupe<br><br>Se consomme chaud |

| Valeurs nutritives et paramètres de qualité |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Protéines totales                           | 11.0 – 13.5 g par 100 g |
| Lipides                                     | 9.0 – 20.0 g par 100 g  |
| Sel (2.5 x sodium)                          | max. 2.3 g par 100 g    |

| Exemple de recette Boudin                                                     |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices) |                       |
| 42%                                                                           | Sang de porc          |
| 42%                                                                           | Lait                  |
| 8.5%                                                                          | Pannes / gras de porc |
| 4.5%                                                                          | Oignons               |
| Ingrédients et épices par kilo de pâte                                        |                       |
| 16 g                                                                          | Sel de cuisine        |
| 1½ g                                                                          | Poivre                |
| 1 g                                                                           | Noix muscade          |
| 1 g                                                                           | Marjolaine            |
| ½ g                                                                           | Cannelle              |
| ⅛ g                                                                           | Clou de girofle       |
|                                                                               | Additifs              |

## Boudin à la crème

| Ingrédients                           |                                                                                                                      |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sang                                  | Sang de porc, év. sang de bœuf                                                                                       |
| Lait frais                            | Lait entier                                                                                                          |
| Crème entière (35% de matière grasse) |                                                                                                                      |
| Graisse                               | Pannes, gras de porc                                                                                                 |
| Oignons                               | Frais ou séchés                                                                                                      |
| Sel de cuisine                        |                                                                                                                      |
| Epices et/ou extraits d'épices        | Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre, noix de muscade, marjolaine, cannelle, clou de girofle |
| Sucres                                |                                                                                                                      |
| Additifs                              | Selon BPF                                                                                                            |

| Enveloppe                               |                                     |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| Côlon de porc ou intestin grêle de bœuf | Calibre 50 – 65<br>Calibre 34 – 46+ |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tous les ingrédients sont mélangés à chaud (sang, lait et crème préchauffés, pannes hachées et fondues / gras fondu pour y étuver les oignons)<br>Embossés à chaud dans un boyau<br>Echaudé et ainsi ferme à la coupe<br><br>Se consomme chaud |

| Valeurs nutritives et paramètres de qualité |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Protéines totales                           | 11.0 – 13.5 g par 100 g |
| Lipides                                     | 9.0 – 20.0 g par 100 g  |
| Sel (2.5 x sodium)                          | max. 2.3 g par 100 g    |

| Exemple de recette Boudin à la crème                                          |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices) |                       |
| 38%                                                                           | Sang de porc          |
| 38%                                                                           | Lait                  |
| 8%                                                                            | Crème entière         |
| 8.5%                                                                          | Pannes / gras de porc |
| 4.5%                                                                          | Oignons               |
| Ingrédients et épices par kilo de pâte                                        |                       |
| 16 g                                                                          | Sel de cuisine        |
| 1½ g                                                                          | Poivre                |
| 1 g                                                                           | Noix muscade          |
| 1 g                                                                           | Marjolaine            |
| ½ g                                                                           | Cannelle              |
| ⅛ g                                                                           | Clou de girofle       |
|                                                                               | Additifs              |

## Saucisse grise

| Ingrédients                    |                                                                                                                              |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande                         | Viande de porc et/ou de bœuf                                                                                                 |
| Foie                           | Foie de porc, év. foie de bœuf                                                                                               |
| Couennes                       |                                                                                                                              |
| Ingrédients spéciaux           | Ev. estomac de porc, év. abats                                                                                               |
| Bouillon                       | Eau dans laquelle ont cuit les ingrédients de viande                                                                         |
| Graisse                        | Pannes, gras de porc, hampes de porc / découpes grasses de poitrine                                                          |
| Oignons                        | Frais ou séchés                                                                                                              |
| Autres ingrédients possibles   | Choux, poireaux, céleri, etc.<br>Raisins secs (recommandation: ajouter 5 g par kg)                                           |
| Sel de cuisine                 |                                                                                                                              |
| Epices et/ou extraits d'épices | Epices moulues les plus souvent utilisées comme base:<br>poivre, noix de muscade, marjolaine, cannelle, coriandre, cardamome |
| Sucres                         |                                                                                                                              |
| Additifs                       | Selon BPF                                                                                                                    |

| Enveloppe              |                 |
|------------------------|-----------------|
| Intestin grêle de bœuf | Calibre 34 – 44 |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Viande et éventuellement légumes cuits dans l'eau chaude ou le bouillon, foie brièvement blanchi</p> <p>Pannes hachées et fondues / gras fondu pour y étuver les oignons</p> <p>Ingrédients hachés à chaud et bien mélangés</p> <p>Ajouter év. les raisins secs</p> <p>Embossés à chaud dans un boyau</p> <p>Echaudé</p> <p>Se consomme chaude</p> |

| Valeurs nutritives et paramètres de qualité |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Protéines totales                           | 12.0 – 17.5 g par 100 g |
| Protéines de tissus conjonctifs             | 3.0 – 6.0 g par 100 g   |
| Lipides                                     | 14.0 – 30.0 g par 100 g |
| Sel (2.5 x sodium)                          | max. 2.3 g par 100 g    |

| Exemple de recette Saucisse grise                                             |                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices) |                                   |
| 63%                                                                           | Tête de porc et de bœuf, couennes |
| 12.5%                                                                         | Foie                              |
| 10%                                                                           | Bouillon                          |
| 4%                                                                            | Pannes / gras de porc             |
| 7%                                                                            | Oignons et chou                   |
| Ingrédients et épices par kilo de pâte                                        |                                   |
| 17 g                                                                          | Sel de cuisine                    |
| 1½ g                                                                          | Coriandre                         |
| 1½ g                                                                          | Marjolaine                        |
| 1 g                                                                           | Poivre                            |
| 1 g                                                                           | Noix de muscade                   |
| ½ g                                                                           | Cannelle                          |
|                                                                               | Additifs                          |

## Produits de salaison cuits

### Jambon (de campagne, de derrière, cuit, modèle)

| Ingrédients                    |                                                                                                                              |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire              | A partir de muscles ou parts de muscles de la cuisse du porc, sachant que la structure musculaire doit rester reconnaissable |
| Eau                            |                                                                                                                              |
| Sel nitrité                    |                                                                                                                              |
| Epices et/ou extraits d'épices |                                                                                                                              |
| Sucres                         |                                                                                                                              |
| Additifs                       | Selon BPF                                                                                                                    |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Variante salaison liquide:</b><br/>déposé dans la saumure ou saumure injectée<br/>éventuellement massé (masseuse mécanique)</p> <p><b>Variante salaison à sec:</b><br/>frotté avec du sel et des épices / sucres / additifs<br/>salé dans sa propre saumure (éventuellement étuvé)</p> <p><b>Suite de la préparation:</b><br/>ficelé ou enfilé dans un filet<br/>formé dans un moule, un film ou une enveloppe en plastique<br/>Jambon de campagne fumé à froid ou à chaud avant ou après la cuisson (couleur de fumaison brune)<br/>Jambon arrière, cuit, modèle éventuellement légèrement fumé avant ou après la mise en moule (couleur de fumaison brun clair)</p> <p>Se consomme en tranches, chaud ou froid</p> |

| Valeurs nutritives et paramètres de qualité |                                                    |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Protéines totales                           | 17.5 – 22.0 g par 100 g                            |
| Lipides                                     | 1.5 – 7.0 g par 100 g (sans graisse de couverture) |
| Sel (2.5 x sodium)                          | max. 2.3 g par 100 g                               |
| Valeur Q2                                   | max. 3.7                                           |

| Exemple de recette Jambon de derrière |                                                                              |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Composition                           |                                                                              |
| 100 kg                                | Cuisse de porc en morceaux entiers sans os, sans couennes                    |
| 15 kg                                 | Saumure (84% d'eau, 9.5% de sel nitrité, 6.5% de sucres / épices / additifs) |

## Produits de salaison crus

### Viande des Grisons

Voir sous les produits à base de viande AOP / IGP

### Viande séchée du Valais

Voir sous les produits à base de viande AOP / IGP

### Viande séchée du Tessin

| Ingrédients       |                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire | Morceaux de bonne qualité de cuisses de vaches charnues : <ul style="list-style-type: none"><li>• tranche carrée</li><li>• pièce ronde</li><li>• coin</li><li>• Fausse tranche (rond et plat de fausse tranche)</li></ul> |
| Sel de cuisine    | Aucune indication de quantité                                                                                                                                                                                             |
| Sucres            |                                                                                                                                                                                                                           |
| Epices            | Poivre, ail, genièvre, laurier                                                                                                                                                                                            |
| Additifs          | Produit de salaison (sel nitrité, salpêtre)<br>Autres additifs selon BPF                                                                                                                                                  |
| Culture de départ | Pas obligatoirement                                                                                                                                                                                                       |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La viande séchée du Tessin est une salaison crue qui est produite dans le canton du Tessin à base de viande de cuisses de vaches. Le produit est rectangulaire ou de forme naturelle, de consistance ferme à tendre et selon la région d'une couleur rouge foncé à l'intérieur. Au cours de la maturation (séchage), il se forme à la surface une floraison de champignons microscopiques (moisissure noble). Celle-ci sera enlevée régulièrement avant le conditionnement. |

## Lard cru

(Lard sec du Valais: voir sous Produits à base de viande AOP / IGP)

| Ingrédients                    |                                                                                                                                           |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire              | Poitrine de porc avec ou sans cartilage, avec ou sans couennes                                                                            |
| Sel nitrité                    | Part de sel 25 g maximum par kg de viande musculaire<br>(Recommandation: 20 g sel nitrité et 5 g sel de cuisine par kg viande musculaire) |
| ou<br>sel de cuisine           | Combiné avec du salpêtre<br>part de sel 25 g maximum par kg de viande musculaire                                                          |
| Sucres                         |                                                                                                                                           |
| Epices et/ou extraits d'épices | Epices les plus souvent utilisées comme base:<br>poivre, ail, gingembre, genièvre, laurier, piment, cannelle                              |
| Additifs                       | Salpêtre<br>Autres additifs selon BPF                                                                                                     |
| Culture de départ              | Pas obligatoirement                                                                                                                       |

| Caractéristiques                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salé à sec<br>Fumé à froid et/ou séché à l'air jusqu'à obtenir le degré de séchage nécessaire<br><br>Se consomme froid, en tranches |

## Jambon cru

(Jambon cru Valais: voir sous Produits à base de viande AOP / IGP)

| Ingrédients                    |                                                                                                                  |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire              | Muscles ou parts de muscles de la cuisse du porc, sachant que la structure musculaire doit rester reconnaissable |
| Sel de cuisine                 | Combiné avec du salpêtre<br>Part de sel 25 g maximum par kg de viande musculaire                                 |
| Sucres                         |                                                                                                                  |
| Epices et/ou extraits d'épices | Epices les plus souvent utilisées comme base:<br>poivre, ail, gingembre, genièvre, laurier, piment, cannelle     |
| Additifs                       | Salpêtre<br>Autres additifs selon BPF                                                                            |
| Culture de départ              | Pas obligatoirement                                                                                              |

| Caractéristiques                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salé à sec<br>Fumé à froid (parfois aussi appelé jambon crude campagne) et/ou séché à l'air jusqu'à obtenir le degré de séchage nécessaire<br>Se consomme froid, en tranches |

b. Produits à base de viande AOP / IGP

**Produits AOP / IGP** (lien vers le site web de l'OFAG)

|                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Viande des Grisons (IGP).....                                                           | 43 |
| Glarner Kalberwurst (IGP) .....                                                         | 44 |
| Longeole (IGP).....                                                                     | 44 |
| Saucisse d'Ajoie (IGP).....                                                             | 45 |
| Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise (IGP) .....                             | 46 |
| Saucisson vaudois (IGP) .....                                                           | 46 |
| Saucisse aux choux vaudoise (IGP).....                                                  | 47 |
| St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst / St. Galler Olma-Bratwurst (IGP)..... | 48 |
| Jambon cru du Valais (IGP).....                                                         | 49 |
| Viande séchée du Valais (IGP).....                                                      | 49 |
| Lard sec du Valais (IGP) .....                                                          | 50 |

**Viande des Grisons (IGP)**

| Ingrédients       |                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire | Morceaux de bonne qualité de la cuisse de bœuf: <ul style="list-style-type: none"><li>• tranche carrée</li><li>• pièce ronde</li><li>• coin</li><li>• fausse tranche (rond et plat de fausse tranche)</li></ul> |
| Sel de cuisine    | Aucune indication de quantité                                                                                                                                                                                   |
| Epices            | Poivre, ail, gingembre, genièvre, laurier, piment                                                                                                                                                               |
| Additifs          | Produit de salaison                                                                                                                                                                                             |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>La Viande des Grisons est un produit de salaison cru fabriqué à base de cuisses d'animaux de l'espèce bovine. Le produit est rectangulaire, de consistance ferme et de couleur rouge vif à l'intérieur. Au cours de la maturation (séchage), il se forme à la surface une floraison de champignons microscopiques (moisissure noble). Celle-ci sera enlevée régulièrement avant le conditionnement.</p> <p>Pour des données détaillées voir</p> <p><b>Cahier des charges Viande des Grisons (IGP)</b></p> <p>dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)</p> |

## Glarner Kalberwurst (IGP)

| Ingrédients                                                |                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Composition                                                | Viande de veau<br>Viande de porc<br>Lard<br>Pain blanc<br>Liquide                                                                                        |
| Bloc de couennes /<br>bloc de tête de veau<br>(ou mélangé) |                                                                                                                                                          |
| Eau et/ou lait frais                                       | Le liquide est composé de 25% de lait ou de la part équivalente de lait en poudre, d'eau, resp. de glace et év. de protéines de lait                     |
| Ingrédients spéciaux                                       | Pain blanc, œufs                                                                                                                                         |
| Sel de cuisine                                             | Part de sel 22 g max. par kg de masse                                                                                                                    |
| Epices et/ou extraits<br>d'épices                          | Epices moulues les plus souvent utilisées:<br>poivre blanc, muscade, macis, citron, poireau, céleri, panais, cardamome,<br>gingembre, coriandre, oignon. |
| Additifs                                                   | Selon le cahier des charges pour la Glarner Kalberwurst (IGP).                                                                                           |

| Enveloppe              |                    |
|------------------------|--------------------|
| Intestin grêle de bœuf | Calibre 36 – 42 mm |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>La Glarner Kalberwurst est une saucisse échaudée fabriquée avec de la viande de veau et de porc, du lard, év. de bloc (tête de veau ou couenne), de pain blanc, év. des œufs et d'une adjonction.</p> <p>Pour des données détaillées voir</p> <p><b>Cahier des charges Glarner Kalberwurst (IGP)</b></p> <p>dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)</p> |  |

## Longeole (IGP)

| Ingrédients                       |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Composition                       | Viande de porc P II<br>Lard de cou ou de nuque P V<br>Couenne                                                                                                                                                                                                        |
| Sel nitrité                       | Part de sel entre 16 et 20 par kg de masse                                                                                                                                                                                                                           |
| Epices et/ou extraits<br>d'épices | Graines de fenouil entières, poivre blanc moulu<br>On peut ajouter par ailleurs d'autres ingrédients / épices, sachant que ceux-ci ne doivent pas couvrir l'arôme caractéristique de fenouil de la Longeole:<br>vin blanc, ail, échalote, coriandre, noix de muscade |
| Additifs                          | Selon le cahier des charges pour la Longeole (IGP), aucune adjonction d'additifs n'est autorisée                                                                                                                                                                     |

| Enveloppe |                           |
|-----------|---------------------------|
|           | Boyaux de porc ou de bœuf |

### Caractéristiques

La Longeole est un produit de charcuterie crue à maturation interrompue, préparé exclusivement à base de viande de porc et contenant des graines de fenouil. La Longeole est de forme allongée. Son poids prêts à la vente varie entre 250 et 650 g.

Pour des données détaillées voir

#### **Cahier des charges Longeole (IGP)**

dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)

### Saucisse d'Ajoie (IGP)

#### Ingrédients

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Composition                    | Viande de porc P II<br>Lard de cou ou de nuque P V                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sel nitré                      | Part de sel entre 16 et 20 par kg de masse                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Epices et/ou extraits d'épices | Cumin entier, poivre blanc moulu, ail                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Ingrédients spéciaux           | L'adjonction de viande de bœuf, de noix de muscade ou de vin rouge, sans que ces ingrédients ne dominent le goût de la Saucisse d'Ajoie.                                                                                                                                                                                             |
| Additifs                       | Selon le cahier des charges pour la Saucisse d'Ajoie (IGP).                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Liste négative:                | Selon le cahier des charges pour la Saucisse d'Ajoie (IGP):<br>a) couennes ou toute sorte de collagène;<br>b) pâte de base fine, hachée pour lier la masse grossière;<br>c) polyphosphates synthétisés;<br>d) arôme de fumée;<br>e) adjonction de protéines animales et végétales d'autres matières premières que sous «Composition» |

#### Enveloppe

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| Boyau de porc | Calibre 32 – 36 mm |
|---------------|--------------------|

#### Caractéristiques

La Saucisse d'Ajoie est une saucisse fumée à cuire, à maturation interrompue, préparée à base de viande et de gras de porc ainsi que d'un maximum de 10 % de viande de bœuf. Elle est embossée dans un menu de porc d'un diamètre entre 32 et 36 mm. Les saucisses sont embossées et portionnées par rotations du boyau, sans attache. Leur poids prêt à la vente est de 120 et 150 g.

Pour des données détaillées voir

#### **Cahier des charges pour la Saucisse d'Ajoie (IGP)**

dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)

## Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise (IGP)

| Ingrédients                    |                                                                                                                                                 |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Composition                    | La proportion entre lard (de cou ou de poitrine) et viande (découpes de viande de porc) est de 1/3 à 2/3.                                       |
| Sel                            | 17 à 18 g/kg de sel nitrité.                                                                                                                    |
| Epices et/ou extraits d'épices | Poivre, ail en poudre                                                                                                                           |
| Ingrédients spéciaux           | On peut utiliser des couennes blanchies dans la mesure où la proportion prévue entre lard et viande est respectée.                              |
| Additifs                       | Selon le cahier des charges pour Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise (IGP).                                                         |
| Liste négative:                | L'adjonction de colorants, de protéines du lait, de phosphates, de salpêtre et de mélanges d'épices courants avec additifs n'est pas autorisée. |

| Enveloppe  |                        |
|------------|------------------------|
| Saucisson: | Duodénum de bœuf       |
| Saucisse:  | Intestin grêle de bœuf |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Le Saucisson neuchâtelois, resp. la Saucisse neuchâteloise sont des produits de charcuterie crus, fumés, à maturation interrompue, préparés exclusivement à base de viande de porc et convenant à la vente crus ou cuits. Ils se consomment cuits.</p> <p>Pour des données détaillées voir</p> <p><b>Cahier des charges pour Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise (IGP).</b></p> <p>dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)</p> |

## Saucisson vaudois (IGP)

| Ingrédients                    |                                                                                                                        |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Composition                    | Viande maigre de porc: au moins 60%<br>Le rapport entre la quantité de viande maigre et celle de lard est de 3 pour 2. |
| Sel                            | Sel de cuisine et / ou sel nitrité                                                                                     |
| Epices et/ou extraits d'épices | Epice principale: poivre<br>Autres épices possibles: ail, coriandre, lie de vin et vin blanc.                          |
| Additifs                       | Selon le cahier des charges pour le Saucisson vaudois (IGP).                                                           |

| Enveloppe     |  |
|---------------|--|
| Côlon de porc |  |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Le Saucisson vaudois est un produit de charcuterie cru fumé, à maturation interrompue ou séché, préparé exclusivement à base de viande de porc et convenant à la consommation à l'état cuit ou cru séché.</p> <p>Le Saucisson vaudois sec est un Saucisson vaudois avec une perte de poids de 25% minimum</p> |

Il est conditionné exclusivement dans un boyau naturel de porc (frisé de porc). Les extrémités sont fermées au moyen de ficelles ou de clips. Son calibre est de 45 à 65 mm pour une longueur de 13 à 24 cm.

Pour des données détaillées voir

**Cahier des charges pour le Saucisson vaudois (IGP)**

dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)

## Saucisse aux choux vaudoise (IGP)

| Ingrédients                    |                                                                                                                       |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Composition                    | Viande de porc, couennes blanchies, év. foie de porc, chou blanc blanchi.                                             |
| Sel                            | Sel de cuisine et / ou sel nitrité                                                                                    |
| Epices et/ou extraits d'épices | Epice principale: poivre<br>Autres épices possibles: ail, coriandre, noix de muscade, macis, clou de girofle et anis. |
| Additifs                       | Selon le cahier des charges pour la Saucisse aux choux vaudoise (IGP).                                                |

| Enveloppe              |            |
|------------------------|------------|
| Intestin grêle de bœuf | 38 - 44 mm |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>La Saucisse aux choux vaudoise est un produit de charcuterie cru fumé, à maturation interrompue préparé exclusivement sur la base de viande de porc, de couennes cuites, de foie de porc (facultatif) et de choux blancs blanchis, et convenant à la consommation à l'état cuit. Elle est conditionnée exclusivement dans un boyau naturel de bœuf. Les boucles sont fermées au moyen de ficelles ou de clips.</p> <p>Elle est poussée dans un boyau courbe de bœuf d'un diamètre entre 38 et 44 mm et son poids est compris entre 300 et 400 g.</p> <p>Pour des données détaillées voir</p> <p><b>Cahier des charges pour la Saucisse aux choux vaudoise (IGP)</b></p> <p>dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)</p> |

## St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst / St. Galler Olma-Bratwurst (IGP)

| Ingrédients                                                  |                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Composition St. Galler Bratwurst / St. Galler Olma-Bratwurst | Lard (P IV)<br>Viande de porc (P II)<br>Viande de veau (V II)<br>Liquide                                                                                                                     |
| Composition St. Galler Kalbsbratwurst                        | Viande de veau (V II) 37% (plus de 50% de la part totale de viande)<br>Viande de porc (P II)<br>Lard (P IV)<br>Liquide                                                                       |
| Bloc de couennes / bloc de tête de veau (ou mélangé)         | Quantité maximale: 10% de la masse totale crue.                                                                                                                                              |
| Eau et/ou lait frais                                         | Le liquide est composé de 25% de lait ou de la part équivalente de lait en poudre, d'eau, resp. de glace et év. de protéines de lait.                                                        |
| Sel de cuisine                                               | Part de sel entre 15 et 20 par kg de masse                                                                                                                                                   |
| Epices et/ou extraits d'épices                               | Epices obligatoires:<br>poivre blanc, macis.<br>Autres épices / extraits d'épices autorisés:<br>citron, gingembre, cardamome, noix de muscade, oignons, poireau, céleri, panais et coriandre |
| Additifs                                                     | Selon le cahier des charges St. Galler (Kalbs-)Bratwurst, resp. St. Galler Olma-Bratwurst (IGP).                                                                                             |

| Enveloppe     |                    |
|---------------|--------------------|
| Boyau de porc | Calibre 26 – 42 mm |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>La St. Galler (Kalbs)bratwurst est une saucisse de couleur blanche échaudée fabriquée avec de la viande de porc et de veau et destinée habituellement à être consommée cuite (rôtie, grillée, etc.). Elle est embossée dans des menus de porc naturels, d'un calibre de 26 à 42 mm.</p> <p>Le poids du produit fini varie entre 100 et 300 g.</p> <p>La couleur est claire/blanche.</p> <p>Pour des données détaillées voir</p> <p><b>Cahier des charges St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst / St. Galler Olma-Bratwurst (IGP)</b></p> <p>dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)</p> |

## Jambon cru du Valais (IGP)

| Ingrédients       |                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire | Morceaux du jambon de derrière du porc, sans os: <ul style="list-style-type: none"><li>• Longe (avec ou sans quasi)</li><li>• Fiocco (noix avec longe sans quasi)</li><li>• Noix pâtissière</li><li>• Noix</li></ul> |
| Sel de cuisine    | Pas d'indication de quantité                                                                                                                                                                                         |
| Epices            | Diverses plantes aromatiques                                                                                                                                                                                         |
| Additifs          | Produit de salaison, antioxydants selon cahier des charges                                                                                                                                                           |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Viande de porc salée et séchée qui est consommée crue. Le produit se présente sous forme rectangulaire ou arrondie, le séchage est régulier et la perte de poids par rapport au produit frais représente au moins 35%. Le Jambon cru du Valais présente une texture ferme, le tissu musculaire est rouge-rosé, la graisse est blanche.</p> <p>Pour les données détaillées voir</p> <p><b>Cahier des charges Jambon cru du Valais (IGP)</b></p> <p>dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)</p> |

## Viande séchée du Valais (IGP)

| Ingrédients       |                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande musculaire | Morceaux de bonne qualité de la cuisse de bœuf d'animaux suisses: <ul style="list-style-type: none"><li>• tranche carrée</li><li>• pièce ronde</li><li>• coin</li><li>• rond de fausse tranche</li><li>• plat de fausse tranche</li></ul> |
| Sel de cuisine    | Aucune indication de quantité                                                                                                                                                                                                             |
| Epices            | Epices, herbes aromatiques                                                                                                                                                                                                                |
| Additifs          | Produit de salaison<br>Autres additifs selon OAdd et BPF                                                                                                                                                                                  |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>La Viande séchée du Valais est un produit séché préparé exclusivement avec de la viande d'animaux de l'espèce bovine et convenant à la consommation à l'état cru séché. Elle peut être pressée mais en aucun cas fumée. Sa forme est ronde ou rectangulaire. Le séchage uniforme et la perte de poids par rapport au produit frais se situent entre 40 et 50%. Une fois le processus de séchage terminé, la viande est recouverte d'une moisissure noble (floraison de champignons microscopiques) et régulière.</p> <p>Pour les données détaillées voir</p> <p><b>Cahier des charges Viande séchée du Valais (IGP)</b></p> <p>dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)</p> |

## Lard sec du Valais (IGP)

| Ingrédients       |                                                              |
|-------------------|--------------------------------------------------------------|
|                   |                                                              |
| Viande musculaire | Poitrine de porc sans os, avec ou sans cartilage             |
| Sel de cuisine    | Pas d'indication de quantité                                 |
| Epices            | Diverse plantes aromatiques                                  |
| Additifs          | Produit de salaison, antioxydant selon le cahier des charges |

| Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Viande de porc salée et séchée à consommer crue. Le produit se présente sous forme rectangulaire, le séchage est régulier et la perte de poids par rapport au produit frais est d'au moins 30%. La texture du lard sec du Valais est ferme, la graisse est blanche et les muscles et le gras sont entremêlés.</p> <p>Pour les données détaillées voir</p> <p><b>Cahier des charges Lard sec du Valais (IGP)</b></p> <p>dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)</p> |

c. Autres produits à base de viande nationaux et régionaux

|                                                                                                                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Charcuteries échaudées.....                                                                                                                                                          | 53 |
| Aargauer Sonntagswurst, Saucisse au jambon .....                                                                                                                                     | 53 |
| Atriau, Boulettes/Quenelles de viande.....                                                                                                                                           | 53 |
| Charcuterie (diverses sortes), Roulades.....                                                                                                                                         | 53 |
| Augustinerschüblig, Schüblig de Bassersdorf, Schüblig de Glaris, Olma Schüblig,<br>Schüblig de St. Gall, etc. ....                                                                   | 53 |
| Balleron, Ballotine .....                                                                                                                                                            | 54 |
| Saucisse du brasseur, Krakauer, Saucisse bernoise (Zungenwurst), Brianzola,<br>Zampone .....                                                                                         | 54 |
| Bockwürstli, Saucisse blanche .....                                                                                                                                                  | 54 |
| Beinwurst des Grisons .....                                                                                                                                                          | 54 |
| Saucisse de Lyon aux champignons .....                                                                                                                                               | 54 |
| Chipolata, Saucisse à rôtir ou à griller .....                                                                                                                                       | 55 |
| Debreziner, Emmentaler, Saucisse de porc, Petite saucisse de porc .....                                                                                                              | 55 |
| Saucisse de Francfort, Frauenfelder Salzissen, Knacker.....                                                                                                                          | 55 |
| Saucisse à rôtir de volaille .....                                                                                                                                                   | 55 |
| Cervelas de volaille, Saucisse de Vienne de volaille .....                                                                                                                           | 55 |
| Fromage d'Italie de volaille .....                                                                                                                                                   | 56 |
| Chipolata de veau .....                                                                                                                                                              | 56 |
| Saucisse de viande de veau.....                                                                                                                                                      | 56 |
| Saucisse au cumin .....                                                                                                                                                              | 56 |
| Merguez cuite.....                                                                                                                                                                   | 56 |
| Saucisse au jambon de Hallau .....                                                                                                                                                   | 57 |
| Fromage d'Italie au four (Ofenfleischkäse) .....                                                                                                                                     | 57 |
| Saucisse de Lyon au poivre .....                                                                                                                                                     | 57 |
| Presswurst .....                                                                                                                                                                     | 57 |
| Saucisse à salade (Salatwurst) .....                                                                                                                                                 | 57 |
| Saucisse à rôtir de porc cuite en forme d'escargots (colimaçons) .....                                                                                                               | 58 |
| Stumpen de St Gall, Boule de Bâle .....                                                                                                                                              | 58 |
| Produits de charcuterie crue à maturation interrompue .....                                                                                                                          | 58 |
| Boutefas, Saucisson, Saucisson de Payerne, Saucisse de ménage, Saucisse<br>fumée à la borne, Saucisson fribourgeois, Saucisse au foie, Saucisse au marc,<br>Engadiner Hauswurst..... | 58 |
| Cotechino, Cotechini, Luganighe, Luganighe di sangue .....                                                                                                                           | 58 |
| Mettwurst, Mettwurst au jambon, Teewurst, Mettwurst aux oignons .....                                                                                                                | 58 |
| Charcuteries crues .....                                                                                                                                                             | 59 |
| Andutgel, Salsiz de campagne, Salsiz des Grisons, Grisoni, Salsiz de cerf, Salsiz<br>au foie, Kartoffelwurst.....                                                                    | 59 |
| Pantli d'Appenzell, Pantli, Klübler, Alpenklübler, Saucisse à l'ail .....                                                                                                            | 59 |
| Salami de campagne, Salami fumé, Kochsalami.....                                                                                                                                     | 59 |
| Schüblig de campagne, Ramswurst, Randenwurst, Bâton de St. Nicolas, Urner<br>Hauswurst, Saucisse sèche du Valais, Schwartenwurst .....                                               | 59 |
| Saucisse de campagne, Emmentaler Hauswurst .....                                                                                                                                     | 60 |
| Chorizo, Saucisson sec, Saucisse sèche .....                                                                                                                                         | 60 |
| Mortadella cruda, Mortadella di fegato.....                                                                                                                                          | 60 |
| Salametti, Salamella.....                                                                                                                                                            | 60 |
| Charcuteries à chair cuite .....                                                                                                                                                     | 60 |
| Andouillettes.....                                                                                                                                                                   | 60 |

|                                                                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Blutschwartenmagen .....                                                                                                       | 61 |
| Corned beef .....                                                                                                              | 61 |
| Fromage de tête (Tête marbrée) .....                                                                                           | 61 |
| Saucisse à tartiner au foie, Saucisse à tartiner de veau au foie.....                                                          | 61 |
| Produits de salaison cuits.....                                                                                                | 61 |
| Jambon à l'os, Jambon en vessie, Jambon de campagne, Jambon de la borne,<br>Jambon du four .....                               | 61 |
| Fricassée fumée, Fricassée fumée cuite .....                                                                                   | 62 |
| Pis de vache fumé, Pis de vache fumé cuit .....                                                                                | 62 |
| Langue de veau salée, Langue de veau salée et cuite, Langue de veau salée<br>fumée, Langue de veau salée, fumée et cuite ..... | 62 |
| Filet ou carré fumé cru, Filet ou carré fumé cuit.....                                                                         | 62 |
| Noix de jambon, Noix de jambon cuite, Jambon roulé, Jambon roulé cuit, Jambon<br>d'épaule .....                                | 62 |
| Museau de bœuf cuit.....                                                                                                       | 62 |
| Pastrami.....                                                                                                                  | 63 |
| Garniture pour pizza, pour toast, pour sandwich .....                                                                          | 63 |
| Poitrine de poulet fumée cuite .....                                                                                           | 63 |
| Fromage de tête (Tête marbrée) .....                                                                                           | 63 |
| Jambon de bœuf .....                                                                                                           | 63 |
| Langue de bœuf salée, Langue de bœuf salée cuite, Langue de bœuf salée<br>fumée, Langue de bœuf salée, fumée et cuite.....     | 63 |
| Rippli, Cou fumé, Cou fumé cuit, Côtelette fumée, Côtelette fumée cuite, Filet<br>fumé, Filet fumé cuit .....                  | 64 |
| Museau de porc salé, Museau de porc salé cuit.....                                                                             | 64 |
| Palette fumée avec os, Palette fumée sans os, Palette fumée sans os cuite.....                                                 | 64 |
| Gnagi de tête de porc salé, Gnagi de tête de porc salé cuit.....                                                               | 64 |
| Langue de porc salée, Langue de porc salée cuite.....                                                                          | 64 |
| Jambon de dinde.....                                                                                                           | 64 |
| Jambon de devant, Jambon de devant tzigane .....                                                                               | 65 |
| Jambonneau salé, Jambonneau salé cuit, Jambonneau fumé, Jambonneau fumé<br>cuit (connu aussi comme gnagi) .....                | 65 |
| Produits de salaison crus .....                                                                                                | 65 |
| Mostbröckli d'Appenzell, Mostbröckli, Viande fumée .....                                                                       | 65 |
| Lard de campagne, Pancetta arrotolata.....                                                                                     | 65 |
| Lard à rôtir, Lard fumé, Lard salé, Lardons.....                                                                               | 65 |
| Bresaola.....                                                                                                                  | 66 |
| Coppa (des Grisons, du Tessin, etc.) .....                                                                                     | 66 |
| Lardo.....                                                                                                                     | 66 |
| Lard-jambon .....                                                                                                              | 66 |
| Viande séchée (d'Uri, de Gruyères, etc.), Rebibes de viande séchée .....                                                       | 66 |
| Autres produits à base de viande .....                                                                                         | 66 |
| Poitrine de veau farcie cuite, Poitrine de porc farcie cuite.....                                                              | 66 |
| Rôti de veau cuit (épaule, cou, poitrine, cuisse de veau) .....                                                                | 67 |
| Roastbeef.....                                                                                                                 | 67 |
| Rôti de porc cuit (filet, épaule, cuisse, cou, poitrine).....                                                                  | 67 |
| Bouilli, cuit.....                                                                                                             | 67 |
| Articles de traiteur .....                                                                                                     | 67 |

## **Charcuteries échaudées**

### **Aargauer Sonntagswurst, Saucisse au jambon**

|                                |                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, viande de veau, lard, eau, év. couennes                                                                                                                    |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, avec marquage de viande de porc (avec des cubes de jambon pour la saucisse au jambon), rubéfiée, év. fumée à chaud, échaudée<br>Boyaux stériles ou en collagène |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                                                                       |
| Zone de production initiale    | Régionale, internationale                                                                                                                                                  |

### **Atriau, Boulettes/Quenelles de viande**

|                                |                                                                           |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de veau, lard, eau, év. couennes               |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine ou grossière, échaudée<br>Atriau év. enrobé d'une crêpe de porc |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                      |
| Zone de production initiale    | Suisse                                                                    |

### **Saucisse à bouillir d'Appenzell, Saucisse à bouillir, Saucisse de bœuf**

|                                |                                                                                                                                                              |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de bœuf, viande de porc, év. viande de veau, lard, eau, év. couennes                                                                                  |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, échaudée<br>Dans des boyaux de bœuf (parfois fermé avec des bâtonnets de bois), des intestins grêles de porc, des boyaux en collagène ou stériles |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                                                         |
| Zone de production initiale    | Régional, Suisse                                                                                                                                             |

### **Charcuterie (diverses sortes), Roulades**

|                                |                                                                                                                                                             |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de veau, év. viande de bœuf, lard, eau, év. couennes (certaines sortes de charcuteries sont décrites dans cette liste)           |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, marquée de diverses garnitures, rubéfiée, év. fumée à chaud, échaudée<br>Boyaux stériles ou en collagène, parfois aussi dans des boyaux naturels |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                                                        |
| Zone de production initiale    | International                                                                                                                                               |

### **Augustinerschüblig, Schüblig de Bassersdorf, Schüblig de Glaris, Olma Schüblig, Schüblig de St. Gall, etc.**

|                                |                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de bœuf, viande de porc, lard, eau, couennes                                                                                                                                                                              |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, parfois avec marquage de viande de porc et de lard, rubéfiée, fumée à chaud, échaudée<br>Parfois coloré au sang, le Schüblig de Bassersdorf est brun foncé, voire noir<br>Boyaux: intestins grêles de bœuf ou de porc |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                                                                                                                             |
| Zone de production initiale    | Suisse, régional                                                                                                                                                                                                                 |

### **Balleron, Ballotine**

|                                |                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de veau, év. viande de bœuf, lard, eau, év. couennes                                                                                                                   |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, avec morceaux de viande de porc ou dés de langue, pistaches ou cornichons, rubéfiée, év. fumée à chaud, échaudée<br>Boyaux stériles ou en collagène, parfois aussi des boyaux naturels |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                                                                                              |
| Zone de production initiale    | Suisse                                                                                                                                                                                            |

### **Saucisse du brasseur, Krakauer, Saucisse bernoise (Zungenwurst), Brianzola, Zampone**

|                                |                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de bœuf, lard, eau, év. couennes                                                                                                                                                                            |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine et/ou grossière, avec garnitures de viande de porc, rubéfiée, év. fumée à chaud, échaudée<br>Boyaux stériles ou en collagène, parfois aussi dans des boyaux naturels<br>Zampone dans la couenne des pieds et épaules de porc |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                                                                                                                                   |
| Zone de production initiale    | International, Suisse                                                                                                                                                                                                                  |

### **Bockwurstli, Saucisse blanche**

|                                |                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, viande de veau, lard, eau, év. couennes, év. tête de veau<br>Bockwurstli avec du raifort, év. du persil et/ou du poireau<br>Saucisse blanche avec du persil, év. du poireau |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, non rubéfiée, non fumée, échaudée<br>Boyaux de la Saucisse blanche: intestins grêles de porc<br>Boyaux du Bockwurstli: intestins grêles de mouton                                |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                                                                                        |
| Zone de production initiale    | International, Suisse                                                                                                                                                                       |

### **Beinwurst des Grisons**

|                                |                                                                                                                          |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, gnagi de tête de porc, fricassée de porc, queue de porc, vin rouge                                       |
| Caractéristiques particulières | Ingrédients grossièrement hachés, rubéfiés, fumés à froid ou à chaud, échaudés, aussi crus<br>Boyaux: baudruches de porc |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                     |
| Zone de production initiale    | Régional (Grisons)                                                                                                       |

### **Saucisse de Lyon aux champignons**

|                                |                                                                                                                    |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de bœuf, év. viande de veau, lard, eau, év. couennes, champignons                       |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, avec garniture de champignons, rubéfiée, év. fumée à chaud, échaudée<br>Boyaux stériles ou en collagène |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                               |
| Zone de production initiale    | International, Suisse                                                                                              |

### **Chipolata, Saucisse à rôtir ou à griller**

|                                |                                                                                                              |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de veau, lard, eau, év. couennes                                                  |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, non rubéfiée, échaudée<br>Boyaux: intestins grêles de mouton, intestins grêles de porc, collagène |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                         |
| Zone de production initiale    | International                                                                                                |

### **Debreziner, Emmentaler, Saucisse de porc, Petite saucisse de porc**

|                                |                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de bœuf, lard, eau, év. couennes                                                                                                                        |
| Caractéristiques particulières | Pâte grossière, rubéfiée, fumée à chaud, échaudée<br>Debreziner avec beaucoup de paprika en poudre<br>Boyaux: intestins grêles de mouton, intestins grêles de porc ou en collagène |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                                                                               |
| Zone de production initiale    | International, régional                                                                                                                                                            |

### **Saucisse de Francfort, Frauenfelder Salzissen, Knacker**

|                                |                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de veau, év. viande de bœuf, lard, eau, év. couennes                                                                                           |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, rubéfiée, fumée à chaud, échaudée<br>Boyaux: intestins grêles de mouton, intestins grêles de bœuf ou collagène<br>Frauenfelder Salzissen aussi non fumés, crus |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                                                                      |
| Zone de production initiale    | International, régional                                                                                                                                                   |

### **Saucisse à rôtir de volaille**

|                                |                                                                                                                                |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de volaille, év. viande de porc, év. viande de bœuf, lard, év. graisse de poulet, eau, év. couennes, év. peau de poulet |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, non rubéfiée, échaudée<br>Boyaux: intestins grêles de porc ou en collagène                                          |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                           |
| Zone de production initiale    | International                                                                                                                  |

### **Cervelas de volaille, Saucisse de Vienne de volaille**

|                                |                                                                                                                                |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de volaille, év. viande de porc, év. viande de bœuf, lard, év. graisse de poulet, eau, év. couennes, év. peau de poulet |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, rubéfiée, fumée à chaud, échaudée<br>Boyaux: intestins grêles de mouton, intestins grêles de bœuf ou en collagène   |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                           |
| Zone de production initiale    | International                                                                                                                  |

### Fromage d'Italie de volaille

|                                |                                                                                                                                |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de volaille, év. viande de porc, év. viande de bœuf, lard, év. graisse de poulet, eau, év. couennes, év. peau de poulet |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, rubéfiée, cuite                                                                                                     |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                           |
| Zone de production initiale    | International                                                                                                                  |

### Chipolata de veau

|                                |                                                                                                                                                        |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de veau, viande de porc, lard, eau, év. couennes, et/ou tête de veau                                                                            |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, non rubéfiée, échaudée<br>Au moins 36% de part de viande de veau dans la masse totale<br>Boyaux: intestins grêles de mouton ou en collagène |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                                                   |
| Zone de production initiale    | Suisse                                                                                                                                                 |

### Saucisse de viande de veau

|                                |                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de veau, viande de porc, lard, eau, év. couennes, et/ou tête de veau                                                                                       |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, non rubéfiée / rubéfiée, év. fumée à chaud, échaudée<br>Au moins 36% de part de viande de veau dans la masse totale<br>Boyaux stériles ou en collagène |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                                                              |
| Zone de production initiale    | International, Suisse                                                                                                                                             |

### Saucisse au cumin

|                                |                                                                                                  |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, viande de bœuf, lard, eau, couennes                                              |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, rubéfiée, fumée à chaud, échaudée<br>Cumin entier<br>Boyaux: intestins grêles de bœuf |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                             |
| Zone de production initiale    | Suisse                                                                                           |

### Merguez cuite

|                                |                                                                                                                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de bœuf et/ou d'agneau, év. viande de volaille (merguez de volaille), graisse de bœuf et/ou de veau                           |
| Caractéristiques particulières | Pâte grossière, non rubéfiée, échaudée<br>Avec beaucoup de paprika en poudre et év. de harissa<br>Boyaux: intestins grêles de mouton |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                                 |
| Zone de production initiale    | International                                                                                                                        |

### Saucisse au jambon de Hallau

|                                |                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de bœuf pour la pâte de base, lard, eau                                                                                                 |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine et/ou grossière, avec morceaux de viande de porc (jambon), rubéfiée, év. fumée à chaud, échaudée<br>Avec cumin entier<br>Boyaux stériles ou en collagène |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                                                               |
| Zone de production initiale    | Régional                                                                                                                                                           |

### Fromage d'Italie au four (Ofenfleischkäse)

|                                |                                                                                                           |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de bœuf, év. viande de veau, lard, eau, év. couennes et/ou tête de veau, aspic |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, rubéfiée, cuite<br>En général avec bordure de gelée foncée                                     |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                      |
| Zone de production initiale    | Suisse                                                                                                    |

### Saucisse de Lyon au poivre

|                                |                                                                                                                                |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de veau, lard, eau, év. couennes, grains de poivre vert                                             |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, avec grains de poivre vert comme marquage, rubéfiée, év. fumée à chaud, échaudée<br>Boyaux stériles ou en collagène |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                           |
| Zone de production initiale    | International                                                                                                                  |

### Presswurst

|                                |                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de veau, lard, eau, év. couennes, tête de porc, langue de porc, év. cornichons                                                                                                            |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, avec tête de porc, garniture de langue de porc et cornichons comme marquage, rubéfiée, év. fumée à chaud, échaudée<br>Boyaux stériles ou boudruches de bœuf<br>Si en boyaux naturels, normalement pressée |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                                                                                                                 |
| Zone de production initiale    | Suisse                                                                                                                                                                                                               |

### Saucisse à salade (Salatwurst)

|                                |                                                                                 |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de bœuf, lard, eau, couennes                         |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, rubéfiée, fumée à chaud, échaudée<br>Boyaux stériles ou en collagène |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                            |
| Zone de production initiale    | Suisse                                                                          |

### **Saucisse à rôtir de porc cuite en forme d'escargots (colimaçons)**

|                                |                                                                                         |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de bœuf, lard, év. chair à saucisse à rôtir fine             |
| Caractéristiques particulières | Pâte grossière, non rubéfiée, échaudée<br>Boyaux: intestins grêles de mouton ou de porc |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                    |
| Zone de production initiale    | International, régional                                                                 |

### **Stumpfen de St Gall, Boule de Bâle**

|                                |                                                                                                                                           |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de bœuf, év. viande de veau, lard, eau                                                                         |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, parfois avec marquage de viande de porc, rubéfiée, fumée à chaud, échaudée<br>Boyaux: intestins grêles de bœuf ou en collagène |
| Groupe de produits             | Charcuterie échaudée                                                                                                                      |
| Zone de production initiale    | Suisse, régional                                                                                                                          |

### **Produits de charcuterie crue à maturation interrompue**

#### **Boutefas, Saucisson, Saucisson de Payerne, Saucisse de ménage, Saucisse fumée à la borne, Saucisson fribourgeois, Saucisse au foie, Saucisse au marc, Engadiner Hauswurst**

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de bœuf, lard, év. couennes, foie de porc (Saucisse au foie)                                                                                                                                                                                                        |
| Caractéristiques particulières | Pâte grossière, rubéfiée, fumée à chaud ou à froid, en général crue<br>Saucisse au foie avec une part de foie de porc<br>L'Engadiner Hauswurst est aussi produite non fumée<br>Boyaux: intestins grêles de porc, intestins grêles ou duodénums de bœuf<br>Boutefas dans des baudruches de porc |
| Groupe de produits             | Produit de charcuterie crue à maturation interrompue                                                                                                                                                                                                                                           |
| Zone de production initiale    | Suisse, régional                                                                                                                                                                                                                                                                               |

### **Cotechino, Cotechini, Luganighe, Luganighe di sangue**

|                                |                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, viande de bœuf, lard, couennes, év. sang de porc                                                                                                    |
| Caractéristiques particulières | Pâte grossière, rubéfiée, en général crue<br>Luganighe di sangue avec une part de sang<br>Boyaux: duodénums ou intestins grêles de bœuf ou intestins grêles de porc |
| Groupe de produits             | Produit de charcuterie crue à maturation interrompue                                                                                                                |
| Zone de production initiale    | Suisse, régional                                                                                                                                                    |

### **Mettwurst, Mettwurst au jambon, Teewurst, Mettwurst aux oignons**

|                                |                                                                                 |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de bœuf, lard, hampes de porc                        |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine, rubéfiée, fumée, crue<br>Dans des boyaux artificiels ou en cellulose |
| Groupe de produits             | Produit de charcuterie crue à maturation interrompue                            |
| Zone de production initiale    | International                                                                   |

## **Charcuteries crues**

### **Andutgel, Salsiz de campagne, Salsiz des Grisons, Grisoni, Salsiz de cerf, Salsiz au foie, Kartoffelwurst**

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de bœuf, viande de porc, lard, év. viande de cerf (Salsiz de cerf), év. foie (Salsiz au foie), év. pommes de terre (Kartoffelwurst)                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Caractéristiques particulières | Pâte grossière, rubéfiée, év. fumée à froid et/ou portée à maturation / séchée<br>Salsiz de cerf avec une part de viande de cerf<br>Salsiz au foie avec adjonction de foie<br>Kartoffelwurst avec adjonction de pommes de terre pelées et cuites<br>Formée / pressée en forme rectangulaire, parfois couverte de flore microbienne<br>Boyaux: intestins grêles de bœuf ou de porc, boyaux en collagène |
| Groupe de produits             | Charcuterie crue                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Zone de production initiale    | Régional                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

### **Pantli d'Appenzell, Pantli, Klübler, Alpenklübler, Saucisse à l'ail**

|                                |                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de bœuf, viande de porc, lard, év. ail (saucisse à l'ail)                                                                                                                        |
| Caractéristiques particulières | Pâte grossière, rubéfiée, fumée à froid, portée à maturation / séchée<br>Saucisse à l'ail avec une part importante d'ail<br>Boyaux: intestins grêles de bœuf ou de porc ou en collagène |
| Groupe de produits             | Charcuterie crue                                                                                                                                                                        |
| Zone de production initiale    | Régional                                                                                                                                                                                |

### **Salami de campagne, Salami fumé, Kochsalami**

|                                |                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de bœuf, viande de porc, lard                                                                                                                                                                            |
| Caractéristiques particulières | Pâte grossière, rubéfiée, fumée à froid et/ou portée à maturation / séchée<br>Kochsalami cuit après fumaison<br>Boyaux: intestins grêles de bœuf, boyaux de cheval, en collagène ou boyaux spéciaux pour salami |
| Groupe de produits             | Charcuterie crue                                                                                                                                                                                                |
| Zone de production initiale    | Suisse                                                                                                                                                                                                          |

### **Schüblig de campagne, Ramswurst, Randenwurst, Bâton de St. Nicolas, Urner Hauswurst, Saucisse sèche du Valais, Schwartenwurst**

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de bœuf, viande de porc, lard, év. couennes, év. betteraves rouges (Randenwurst, Saucisse sèche du Valais), év. poireau (Saucisse sèche du Valais)                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Caractéristiques particulières | Pâte grossière, rubéfiée, év. fumée à froid et/ou portée à maturation / séchée, parfois couverte de flore microbienne<br>Boyaux: intestins grêles de bœuf, de porc, en collagène ou artificiels colorés<br>Randenwurst avec une part de betterave rouge<br>Saucisse sèche du Valais parfois aussi avec du poireau<br>Schwartenwurst avec une forte part de couennes<br>Ramswurst et Schwartenwurst se consomment cuites |
| Groupe de produits             | Charcuterie crue                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Zone de production initiale    | Suisse, régional                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

### Saucisse de campagne, Emmentaler Hauswurst

|                                |                                                                                                                                                |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de bœuf, viande de porc, lard, év. couennes                                                                                             |
| Caractéristiques particulières | Pâte grossière, rubéfiée, fumée à froid et/ou év. portée à maturation / séchée<br>Boyaux: intestins grêles de bœuf ou de porc, ou en collagène |
| Groupe de produits             | Charcuterie crue                                                                                                                               |
| Zone de production initiale    | Suisse, régional                                                                                                                               |

### Chorizo, Saucisson sec, Saucisse sèche

|                                |                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de bœuf, lard                                                                                                                                                      |
| Caractéristiques particulières | Pâte grossière, rubéfiée, fumée à froid et portée à maturation / séchée<br>Boyaux: intestins grêles de bœuf, duodénus de bœuf ou côlons de porc<br>Chorizo avec beaucoup de paprika en poudre |
| Groupe de produits             | Charcuterie crue                                                                                                                                                                              |
| Zone de production initiale    | International, régional (Suisse romande)                                                                                                                                                      |

### Mortadella cruda, Mortadella di fegato

|                                |                                                                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de bœuf, év. lard, év. foie de porc ou de bœuf         |
| Caractéristiques particulières | Pâte grossière, rubéfiée, portée à maturation/ séchée<br>Dans des boyaux naturels |
| Groupe de produits             | Charcuterie crue                                                                  |
| Zone de production initiale    | International, régional                                                           |

### Salametti, Salamella

|                                |                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, viande de bœuf, lard                                                                                                                                                          |
| Caractéristiques particulières | Pâte grossière, rubéfiée, portée à maturation / séchée, couverte de flore microbienne<br>Suspendus «en chapelets» ou séparément par des ficelles<br>Boyaux: intestins grêles de bœuf, de porc |
| Groupe de produits             | Charcuterie crue                                                                                                                                                                              |
| Zone de production initiale    | International, régional                                                                                                                                                                       |

### Charcuteries à chair cuite

#### Andouillettes

|                                |                                                                    |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Estomac, intestin de porc, év. estomac de veau, év. tripes de bœuf |
| Caractéristiques particulières | Pâte grossière, blanchie                                           |
| Groupe de produits             | Charcuterie à chair cuite                                          |
| Zone de production initiale    | International, régional (Suisse romande)                           |

## Blutswartenmagen

|                                |                                                                                                                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Tête de porc, lard de cou, couennes, sang de porc, bouillon                                                                                |
| Caractéristiques particulières | Couennes finement hachées, sang et bouillon. Tête de porc coupée en gros dés, rubéfiée, échaudée, év. fumée<br>Dans des boudinches de porc |
| Groupe de produits             | Charcuterie à chair cuite                                                                                                                  |
| Zone de production initiale    | International                                                                                                                              |

## Corned beef

|                                |                                                                                                                        |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de bœuf, bouillon, gélifiant                                                                                    |
| Caractéristiques particulières | Viande de bœuf moyennement hachée, salée, cuite<br>En boîtes de conserve ou dans des boyaux stériles comme charcuterie |
| Groupe de produits             | Charcuterie à chair cuite                                                                                              |
| Zone de production initiale    | International                                                                                                          |

## Fromage de tête (Tête marbrée)

|                                |                                                                                                                   |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Morceaux de tête de porc, langue de porc, viande de porc, év. cornichons, aspic                                   |
| Caractéristiques particulières | En salaison liquide, cuit, mélangé à de l'aspic. Grossièrement haché<br>Dans des boyaux de cellophane ou stériles |
| Groupe de produits             | Charcuterie à chair cuite                                                                                         |
| Zone de production initiale    | International                                                                                                     |

## Saucisse à tartiner au foie, Saucisse à tartiner de veau au foie

|                                |                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, év. viande de veau (Saucisse à tartiner de veau au foie), hampes de porc, hampes de veau, foie de porc, bouillon, peut être amélioré avec des ingrédients spéciaux comme des truffes, des morilles, du poivre vert, etc. |
| Caractéristiques particulières | Pâte fine avec ingrédients cuits, parfois avec des morceaux de viande, rubéfiée, échaudée, parfois fumée à froid<br>Dans des rectums ou des boyaux stériles                                                                              |
| Groupe de produits             | Charcuterie à chair cuite                                                                                                                                                                                                                |
| Zone de production initiale    | International                                                                                                                                                                                                                            |

## Produits de salaison cuits

### Jambon à l'os, Jambon en vessie, Jambon de campagne, Jambon de la borne, Jambon du four

|                                |                                                                                                                                                |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Muscles ou parts de muscles de la cuisse de porc ou cuisses entières, avec ou sans couenne, eau                                                |
| Caractéristiques particulières | Salaison à sec ou liquide, fumés, crus ou le plus souvent cuits<br>la structure musculaire doit rester reconnaissable<br>Valeur $Q_2 \leq 3.7$ |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit                                                                                                                       |
| Zone de production initiale    | International, régional                                                                                                                        |

**Fricassée fumée, Fricassée fumée cuite**

|                                |                                        |
|--------------------------------|----------------------------------------|
| Ingrédients                    | Poitrine de porc (fricassée)           |
| Caractéristiques particulières | Salaison liquide, fumée, crue ou cuite |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit               |
| Zone de production initiale    | Suisse                                 |

**Pis de vache fumé, Pis de vache fumé cuit**

|                                |                                                               |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Pis de vache en gros morceaux                                 |
| Caractéristiques particulières | Salaison à sec ou liquide, fumé, cru ou le plus souvent cuit. |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit                                      |
| Zone de production initiale    | Suisse                                                        |

**Langue de veau salée, Langue de veau salée et cuite, Langue de veau salée fumée, Langue de veau salée, fumée et cuite**

|                                |                                                      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Langues de veau                                      |
| Caractéristiques particulières | Langues de veau, salées, év. fumées, crues ou cuites |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit                             |
| Zone de production initiale    | International                                        |

**Filet ou carré fumé cru, Filet ou carré fumé cuit**

|                                |                                                               |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Filet de porc, carré de porc avec côtes                       |
| Caractéristiques particulières | Filet de porc, côtelettes de porc salés, fumés, crus ou cuits |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit                                      |
| Zone de production initiale    | International                                                 |

**Noix de jambon, Noix de jambon cuite, Jambon roulé, Jambon roulé cuit, Jambon d'épaule**

|                                |                                                                                                                                                           |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Muscles ou parts de muscles de la cuisse (de l'épaule pour le jambon d'épaule) de porc, avec ou sans couenne, eau                                         |
| Caractéristiques particulières | Salaison à sec ou liquide, fumés, crus ou cuits<br>la structure musculaire doit rester reconnaissable<br>la noix de jambon provient de la noix pâtissière |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit                                                                                                                                  |
| Zone de production initiale    | International                                                                                                                                             |

**Museau de bœuf cuit**

|                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| Ingrédients                    | Mufle de bovin, tête de bœuf |
| Caractéristiques particulières | Salaison liquide, cuit       |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit     |
| Zone de production initiale    | International                |

## Pastrami

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de bœuf (généralement poitrine), eau |
| Caractéristiques particulières | Salaison liquide, fumée, cuite              |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit                    |
| Zone de production initiale    | International                               |

## Garniture pour pizza, pour toast, pour sandwich

|                                |                                              |
|--------------------------------|----------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de porc, eau                          |
| Caractéristiques particulières | Salaison liquide, cuite. Structure grossière |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit                     |
| Zone de production initiale    | International                                |

## Poitrine de poulet fumée cuite

|                                |                                    |
|--------------------------------|------------------------------------|
| Ingrédients                    | Poitrine de poulet, eau            |
| Caractéristiques particulières | Salaison liquide, év. fumée, cuite |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit           |
| Zone de production initiale    | International                      |

## Fromage de tête (Tête marbrée)

|                                |                                                                               |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Morceaux de tête de porc, langue de porc, viande de porc, eau, év. cornichons |
| Caractéristiques particulières | Salaison liquide, cuits, pressés. Structure grossière                         |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit                                                      |
| Zone de production initiale    | International                                                                 |

## Jambon de bœuf

|                                |                                                                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de bœuf                                                                       |
| Caractéristiques particulières | Salaison liquide, év. fumée, cuite. Morceaux de viande entiers ou morceaux grossiers |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit                                                             |
| Zone de production initiale    | International                                                                        |

## Langue de bœuf salée, Langue de bœuf salée cuite, Langue de bœuf salée fumée, Langue de bœuf salée, fumée et cuite

|                                |                                               |
|--------------------------------|-----------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Langues de bœuf                               |
| Caractéristiques particulières | Salaison liquide, év. fumées, crues ou cuites |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit                      |
| Zone de production initiale    | International                                 |

**Rippli, Cou fumé, Cou fumé cuit, Côtelette fumée, Côtelette fumée cuite, Filet fumé, Filet fumé cuit**

|                                |                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Morceaux de carré de porc, de cou de porc, de côtes de porc, de filet de porc                                                                                                 |
| Caractéristiques particulières | Salaison à sec ou liquide, fumés, crus ou cuits<br>Filet de porc bien paré, légèrement salé, fumé, enrobé de lard de dos (anciennement appelé «Lachsschinkli/Jambon saumoné») |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit                                                                                                                                                      |
| Zone de production initiale    | International                                                                                                                                                                 |

**Museau de porc salé, Museau de porc salé cuit**

|                                |                                                        |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Museau de porc                                         |
| Caractéristiques particulières | Salaison à sec ou liquide, cru ou le plus souvent cuit |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit                               |
| Zone de production initiale    | Suisse                                                 |

**Palette fumée avec os, Palette fumée sans os, Palette fumée sans os cuite**

|                                |                                                           |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Epaule de porc avec ou sans couenne, avec ou sans os, eau |
| Caractéristiques particulières | Salaison à sec ou liquide, fumée, crue ou cuite           |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit                                  |
| Zone de production initiale    | International                                             |

**Gnagi de tête de porc salé, Gnagi de tête de porc salé cuit**

|                                |                                                          |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Morceaux de tête de porc avec ou sans os                 |
| Caractéristiques particulières | Salaison à sec ou liquide, crus ou le plus souvent cuits |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit                                 |
| Zone de production initiale    | Suisse                                                   |

**Langue de porc salée, Langue de porc salée cuite**

|                                |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Ingrédients                    | Langues de porc                   |
| Caractéristiques particulières | Salaison liquide, crues ou cuites |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit          |
| Zone de production initiale    | International                     |

**Jambon de dinde**

|                                |                                                                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Poitrine de dinde ou viande de la cuisse de dinde                                     |
| Caractéristiques particulières | Salaison liquide, év. fumée, cuite. Morceaux entiers ou morceaux grossièrement coupés |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit                                                              |
| Zone de production initiale    | International                                                                         |

### **Jambon de devant, Jambon de devant tzigane**

|                                |                                                                                                                                        |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Muscles ou parts de muscles de l'épaule de porc avec ou sans couennes, eau                                                             |
| Caractéristiques particulières | Salaison à sec ou liquide, avec ou sans fumaison, cuits<br>la structure musculaire doit rester reconnaissable<br>Valeur $Q_2 \leq 4.0$ |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit                                                                                                               |
| Zone de production initiale    | International                                                                                                                          |

### **Jambonneau salé, Jambonneau salé cuit, Jambonneau fumé, Jambonneau fumé cuit (connu aussi comme gnagi)**

|                                |                                                |
|--------------------------------|------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Jambonneau de porc de l'épaule ou de la cuisse |
| Caractéristiques particulières | Salaison liquide, év. fumé, cru ou cuit        |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cuit                       |
| Zone de production initiale    | International                                  |

### **Produits de salaison crus**

#### **Mostbröckli d'Appenzell, Mostbröckli, Viande fumée**

|                                |                                                             |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de bœuf en morceaux entiers de la cuisse ou l'épaule |
| Caractéristiques particulières | Salaison à sec, fortement fumée et/ou séchée                |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cru                                     |
| Zone de production initiale    | Suisse, régional                                            |

#### **Lard de campagne, Pancetta arrotolata**

|                                |                                                                                                                               |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Poitrine de porc avec ou sans cartilage, avec ou sans couenne                                                                 |
| Caractéristiques particulières | Salaison à sec, fortement fumée et/ou maturée / séchée<br>Pancetta arrotolata est une poitrine (lard cru) roulée sans couenne |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cru                                                                                                       |
| Zone de production initiale    | International, régional                                                                                                       |

#### **Lard à rôtir, Lard fumé, Lard salé, Lardons**

|                                |                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Poitrine de porc (lardons: en partie viande de porc), avec ou sans cartilage, avec ou sans couenne                                                                            |
| Caractéristiques particulières | Salaison à sec ou liquide, fumée<br>Lardons: poitrine de porc et év. viande de porc fumée, coupée en petits morceaux<br>Le lard salé et le lard fumé peuvent aussi être cuits |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cru                                                                                                                                                       |
| Zone de production initiale    | International, Suisse                                                                                                                                                         |

## **Bresaola**

|                                |                                                |
|--------------------------------|------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Morceaux entiers de cuisse de bœuf             |
| Caractéristiques particulières | Salaison à sec, légèrement séchés, non pressés |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cru                        |
| Zone de production initiale    | International, Suisse, régional                |

## **Coppa (des Grisons, du Tessin, etc.)**

|                                |                                              |
|--------------------------------|----------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Cou de porc                                  |
| Caractéristiques particulières | Salaison à sec, maturé / séché ou aussi fumé |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cru                      |
| Zone de production initiale    | International, Suisse, régional              |

## **Lardo**

|                                |                                           |
|--------------------------------|-------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Lard de dos                               |
| Caractéristiques particulières | Salaison à sec, maturé / séché et/ou fumé |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cru                   |
| Zone de production initiale    | International                             |

## **Lard-jambon**

|                                |                                                                        |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Muscles ou parts de muscles de la cuisse de porc, avec ou sans couenne |
| Caractéristiques particulières | Salaison à sec, fortement fumés et maturés / séchés                    |
| Groupe de produits             | Produit de salaison cru                                                |
| Zone de production initiale    | International                                                          |

## **Viande séchée (d'Uri, de Gruyères, etc.), Rebibes de viande séchée**

|                                |                                                                   |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Morceaux entiers de cuisse ou d'épaule de bœuf                    |
| Caractéristiques particulières | Salaison à sec, maturés / séchés<br>parfois mis en forme, pressés |
| Groupe de produits             | Produits de salaison crus                                         |
| Zone de production initiale    | International, Suisse, régional                                   |

## **Autres produits à base de viande**

### **Poitrine de veau farcie cuite, Poitrine de porc farcie cuite**

|                                |                                                                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Viande de veau ou viande de porc, farce de chair à saucisse                       |
| Caractéristiques particulières | Poitrine de veau ou poitrine de porc, avec farce, sans ou avec rubéfaction, cuite |
| Groupe de produits             | Produit à base de viande                                                          |
| Zone de production initiale    | International, Suisse                                                             |

### **Rôti de veau cuit (épaule, cou, poitrine, cuisse de veau)**

|                                |                                                       |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Rôti d'épaule, de cou, de poitrine, de cuisse de veau |
| Caractéristiques particulières | Tous des morceaux pour rôti, non rubéfiés, cuits      |
| Groupe de produits             | Produit à base de viande                              |
| Zone de production initiale    | International                                         |

### **Roastbeef**

|                                |                                                                                                         |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Entrecôte de bœuf (entrecôte entière, év. rumsteck, év. morceaux de cuisse de bœuf sans tranche carrée) |
| Caractéristiques particulières | Entrecôte de bœuf cuite rosé                                                                            |
| Groupe de produits             | Produit à base de viande                                                                                |
| Zone de production initiale    | International                                                                                           |

### **Rôti de porc cuit (filet, épaule, cuisse, cou, poitrine)**

|                                |                                                      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------|
| Ingrédients                    | Filet de porc, épaule, cuisse, cou, poitrine de porc |
| Caractéristiques particulières | Tous des morceaux pour rôti, non rubéfiés, cuits     |
| Groupe de produits             | Produit à base de viande                             |
| Zone de production initiale    | International                                        |

### **Bouilli, cuit**

|                                |                            |
|--------------------------------|----------------------------|
| Ingrédients                    | Morceaux de viande de bœuf |
| Caractéristiques particulières | Non rubéfiés, cuits        |
| Groupe de produits             | Produit à base de viande   |
| Zone de production initiale    | International              |

### **Articles de traiteur**

L'assortiment des articles de traiteur est sans limite, raison pour laquelle nous renonçons à les définir ou à les décrire dans le présent ouvrage. Ils doivent satisfaire aux prescriptions légales.

Par articles de traiteur on entend les produits suivants: terrines, rillettes, pâtés, sandwiches, canapés, articles en gelée, salades de viande et de saucisses, morceaux de rôti cuits (*voir aussi la description des autres produits à base de viande*), etc.

## **5. Description des procédés technologiques**

Les procédés technologiques employés doivent suivre les indications décrites dans le Guide pour une bonne pratique d'hygiène dans les entreprises de boucherie-charcuterie (UPSV-ABZ, 2017).

## 6. Directives, indicateurs, critères d'évaluations microbiologiques – valeurs indicatives

Les valeurs maximales légalement contraignantes pour les micro-organismes sont fixées dans l'Ordonnance sur l'hygiène (OHyg). Les autres directives, indicateurs et critères d'évaluation microbiologique sont contenues dans la ligne de conduite pour une bonne pratique d'hygiène dans les entreprises du secteur carnée (UPSV-ABZ, 2017) resp. dans les brochures d'information annoncées par l'OFAG au moment de la publication du présent Code de qualité, mais pas encore publiées.

## 7. Paramètres analytiques

Les paramètres ci-après sont déterminés analytiquement comme suit:

- Eau [%] = perte de poids par séchage séchant
- Cendre [%] = résidu après incinération; partie anorganique non combustible
- Sel [%] = teneur en sodium [%] multipliée par un facteur 2.5  
(Attention: par rapport à la «teneur en sel de cuisine» déclarées par le passé (= chlorure  $\times 1.667$ ), la valeur pour les produits carnés typiques se situe en moyenne autour d'env. 0.3% plus élevée, vu que le «sel» mentionné plus haut contient, en plus du «sel de cuisine» (= chlorure de sodium) aussi l'apport en sodium par les additifs et la teneur naturelle de la viande et des autres ingrédients.)
- Protéines totales [%] = équivaut à 6.25 fois la teneur en azote total [%]
- Protéines du tissu conjonctif [%] = équivaut à 8 fois la teneur en hydroxyproline [%]
- Protéines musculaires [%] = protéines totales [%] - protéines du tissu conjonctif [%]
- Lipides totales [%] = résidu de l'extraction Soxhlet à l'éther de pétrole après désagrégation à l'acide (= méthode de référence)
- Hydrates de carbone [%] = valeur d'analyse d'après différentes méthodes, selon le produit
- Energie [kJ ou kcal] = calculé à partir du pouvoir calorifique des composants principaux
- Valeur Q1 =  $100 \times \text{protéines du tissu conjonctif [\%]} / \text{protéines totales [\%]}$
- Valeur Q2 =  $\text{eau [\%]} / \text{protéines totales [\%]}$
- Valeur Q3 =  $\text{lipides [\%]} / \text{protéines totales [\%]}$

## 8. Modifications par rapport à la version antérieure

| Modifications effectuées                                                                                  | Page dans la version 2 | Page dans la version 3 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|
| Indication du moment de la première révision du Code des usages de qualité                                | 4                      | 4                      |
| Complément avec membres du groupe de travail qui ont collaboré à la révision pour la présente version.    | 4                      | 4                      |
| Adaptation de la définition des espèces animales autorisées selon l'ODAIAn, art. 2 (valable dès 1.5.2017) | 5                      | 5                      |
| Adaptation de l'âge maximum des veaux selon le consensus de branche obtenu dans le cadre de Proviande     | 5                      | 5                      |
| Pour le daim, liaison manquante «vu que» complétée                                                        | 6                      | 6                      |

| Modifications effectuées                                                                                                                                                                                                  | Page dans la version 2 | Page dans la version 3 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|
| Suppression de l'indication des prix du marché et de la semaine de Proviande                                                                                                                                              | 6                      | 6                      |
| Les termes couper, trancher ou émincer ne sont plus mentionnés de manière explicite dans le texte de l'ordonnance, raison pour laquelle ils sont tout de même maintenus au sens du Code des usages.                       | 6                      | 7                      |
| Adaptation de la numérotation des articles de l'ODAIAn à la version valable dès le 1.5.2017                                                                                                                               | 6, 7, 8, 9, 13, 20     | 6, 7, 8, 9, 13, 20     |
| Complément pour la définition de la viande hachée avec tissus adipeux selon le texte de l'ordonnance dès 1.5.2017                                                                                                         | 7                      | 7                      |
| Adaptations de la numérotation des articles de l'OHyg dans la version valable dès 1.5.2017                                                                                                                                | 8                      | 8                      |
| Complément pour la définition de la viande séparée mécaniquement avec une teneur en calcium maximale de 0.1% selon le texte de l'ordonnance dès le 1.5.2017                                                               | 8                      | 8                      |
| Adaptation de la formulation pour éviter la recontamination pour les boyaux naturels selon le texte de l'ordonnance dès le 1.5.2017                                                                                       | 9                      | 10                     |
| Suppression des commentaires sur les valeurs nutritifs et les analyses chimiques                                                                                                                                          | 9                      | 10                     |
| Actualisation des références de textes dans le titre du point 2.3 / Tab. 1                                                                                                                                                | 10, 11                 | 10, 11                 |
| Cordon bleu: suppression de «év. autres farces en plus» et remplacement de «panade (à base d'œufs)» par «panure humide»                                                                                                   | 15                     | 15                     |
| Steaks panés, escalopes panées: remplacer «panade à base d'œufs» par «panure humide»                                                                                                                                      | 15                     | 15                     |
| Saucisse à rôtir de porc, saucisse à rôtir paysanne, saucisse à rôtir vaudoise, salsiccia<br>- supprimé extraits d'épices<br>- «Intestin grêle de porc» remplacé par «selon la sorte intestin grêle de porc ou de mouton» | 15                     | 15                     |
| Groupes de produits 2-5 sous chairs ou mêlées à saucisses crues compléter avec «additifs selon l'OAdd, mais sans colorants ni enzymes, ni fibres alimentaires solubles»                                                   | 16                     | 16                     |
| Hamburger, Beef Burger, Burger de poulet, etc.: complété avec «(part de viande selon ODAIAn, art. 4: 80% min)»                                                                                                            | 16                     | 16                     |
| Döner ou kebab hachés: reformulé de «viande musculaire pure sans tendons et pratiquement sans graisse» par «viande musculaire autant que possible sans tendons et sans graisse»                                           | 16                     | 16                     |
| Brochettes: «baguettes en bois» remplacé de manière générale par «baguettes»                                                                                                                                              | 17                     | 17                     |
| Définition des produits à base de viande au point 4.1:<br>- «ingrédients» complété par «ingrédients (y compris Rework)»<br>- ajouter nouveau «fumage (y compris fumée à partir de condensé de fumée régénéré)»            | 18                     | 18                     |
| Produits de salaison cuits: complété que le remplissage dans des récipients ne se fait qu'en partie                                                                                                                       | 18                     | 18                     |

| Modifications effectuées                                                                                                                                                                                                                                                           | Page dans la version 2 | Page dans la version 3 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|
| Charcuterie à chair cuite: seulement le sang, mais pas le foie est ajouté à l'état cru, donc «et/ou foie» est supprimé de la phrase                                                                                                                                                | 19                     | 20                     |
| Indication complémentaire que les produits à base de viande avec une AOP ou IGP ne peuvent être fabriqués que par des membres de l'organisation de défense du produit en question                                                                                                  | 20                     | 20                     |
| Produits à base de viande traditionnels: BPF pour l'adjonction d'additifs redéfinie selon la catégorie de produit                                                                                                                                                                  | -                      | 21                     |
| Sous Cervelas, compléter avec «Chlöpfer» et «Salam»                                                                                                                                                                                                                                | 22                     | 23                     |
| Charcuteries échaudées traditionnelles:<br>- Adjonction de couennes à compléter avec «pas obligatoirement»<br>- Adjonction de sucres à compléter avec «pas obligatoirement»                                                                                                        | 22-29,<br>31<br>22-31  | 23-30,<br>32<br>23-32  |
| Teneurs en sel dans les charcuteries échaudées, à chair cuite et salaisons cuites traditionnelles:<br>- Supprimer la quantité de sel de cuisine ou nitrité ajouté dans les ingrédients<br>- Indication dans les valeurs nutritives avec max. 2.3 g de sel (2.5 × sodium) par 100 g | 22-31,<br>36-39        | 23-32,<br>37-40        |
| Pour les additifs, supprimer l'indication «selon OAdd et BPF» et indiquer uniquement «selon BPF»                                                                                                                                                                                   | 22-41                  | 23-42                  |
| Fromages d'Italie: pour l'adjonction de lait en poudre/ protéines de lait compléter avec «pas obligatoirement» au lieu de «BPF»                                                                                                                                                    | 23-24                  | 24-25                  |
| Mortadelle:<br>- Déplacer «vin rouge» des «Epices» vers «Ingrédients spéciaux»<br>- Supprimer l'indication «entières» ou «moulues» sous Epices<br>- Ajouter pistaches sous Epices                                                                                                  | 28                     | 29                     |
| Saucisse à rôtir de porc cuite: déplacer «vin blanc» de «Epices» vers «Ingrédients spéciaux»                                                                                                                                                                                       | 30                     | 31                     |
| Saucisses de Vienne:<br>- Supprimer la part minimum de lard de bajoue<br>- Sous enveloppe ajouter la possibilité de boyau en collagène                                                                                                                                             | 31                     | 32                     |
| Gendarmes: pour les additifs ajouter à BPF «plus glucono delta-lactone (GDL, E575)»                                                                                                                                                                                                | 32                     | 33                     |
| Charcuteries crues:<br>- remplacer en général le terme «facultatif» par «pas obligatoirement»<br>- sous Exemple de recette compléter de manière générale en ajoutant «Culture de départ»                                                                                           | 32-35                  | 33-36                  |
| Salami: supprimer la liste négative avec glucono-delta-lactone                                                                                                                                                                                                                     | 33-35                  | 34-36                  |
| Boudin / boudin à la crème: déplacer l'indication «frais ou séchés» pour les oignons de la 1 <sup>e</sup> à la 2 <sup>e</sup> colonne                                                                                                                                              | 36-37                  | 37-38                  |
| Saucisse grise:<br>- compléter «Ingrédients spéciaux» avec «év. abats» et supprimer «viande de dépouille» de «Exemple de recette»<br>- compléter la liste des épices avec cardamome<br>- supprimer l'indication «en raison du boyau naturel» sous «Echaudé»                        | 38                     | 39                     |

| Modifications effectuées                                                                                                                                                                      | Page dans la version 2 | Page dans la version 3 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|
| Jambon: compléter sous valeur nutritive de lipides avec «sans graisse de couverture»                                                                                                          | 39                     | 40                     |
| Viande séchée du Tessin: compléter l'indication sur les Sucres, Additifs et Culture de départ de manière analogue au Lard à manger cru                                                        | 40                     | 41                     |
| Produits de salaison crus: remplacer l'indication «facultatif» sous Culture de départ par «Pas obligatoirement»                                                                               | 40-41                  | 41-42                  |
| Lard à manger cru / jambon cru: compléter avec l'indication des nouveaux produits reconnus AOP/IGP du canton du Valais                                                                        | 40-41                  | 42                     |
| En raison de la reconnaissance du 6.5.2015 comme produit IGP pour le Jambon cru du Valais introduire une nouvelle description de produit sous Jambon cru du Valais IGP                        | -                      | 49                     |
| En raison de la reconnaissance du 6.5.2015 comme produit IGP introduire une nouvelle description de produit sous Viande séchée du Valais IGP                                                  | -                      | 50                     |
| Mortadella cruda resp. di fegato: en dehors de l'év. adjonction de foie de porc permettre aussi celle de foie de bœuf                                                                         | 58                     | 60                     |
| Dans le groupe avec Lard de campagne et Pancetta arrotolata supprimer le Lard cru du Valais en raison de sa reconnaissance obtenue comme produit IGP                                          | 63                     | 65                     |
| Supprimer les directives microbiologiques au chapitre 6 et les remplacer par une indication à la ligne de conduite pour une bonne pratique d'hygiène ou aux informations annoncées par l'OFAG | 66-67                  | 68                     |
| Supprimer l'indication des valeurs nutritives en raison du déplacement prévu dans le Guide de la déclaration et changer le titre du chapitre 7 en «Paramètres analytiques»                    | 68-69                  | 68                     |
| Compléter l'indication analytique du sel                                                                                                                                                      | -                      | 68                     |
| Compléter en toutes lettres les abréviations pour l'OFSP, l'OFAG et l'OSAV                                                                                                                    | -                      | 72                     |
| Suppression de la lettre d'information 173 de l'OFSP                                                                                                                                          | 70                     | 72                     |
| Suppression de la référence Fial-ACCS (2008)                                                                                                                                                  | 70                     | 72                     |
| Suppression des prix actuels du commerce et de la semaine dans la référence Proviande                                                                                                         | 71                     | 72                     |

## 9. Liste des abréviations et références de la littérature

- ABZ: Centre de formation pour l'économie carnée suisse ABZ, Spiez.
- AOP = appellation d'origine protégée (en alld. GUB), attribué à un article qui est produit, transformé et affiné dans une région déterminée.
- APCS, 2009: Viande et charcuteries (Chap. 1), Patrimoine culinaire suisse, Partie 1. Association Patrimoine Culinaire Suisse (APCS / Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz VKES), Lindau (éditeur), p. 1-262.
- ASCC: Association suisse des chimistes cantonaux.
- ASCC, 2007: Aides à l'interprétation de la législation sur les denrées alimentaires – jambon, Précision n° 19.

- Banque de données suisse des valeurs nutritives. EPF Zurich.  
[www.swissfir.ethz.ch/datenbank/index](http://www.swissfir.ethz.ch/datenbank/index).
- BPF = bonne pratique de fabrication
- IGP = indication géographique protégée (en alld. GGA), attribué à un article qui est produit, transformé ou affiné dans une région déterminée
- JB = Jungvieh – jeune bétail
- KV = Kalb – Veau
- MA = Muni (übrige) – Taureau (autre)
- MT = Muni – Taureau (sans pelle)
- OAbCV: ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (RS 817.190), Confédération, Berne (état 1.5.2017).
- OAdd: ordonnance sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (RS 817.022.31), Département fédéral de l'intérieur, Berne (état 1.5.2017).
- OB = Ochse – Bœuf
- ODAIOUs: ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02) Département fédéral de l'intérieur, Berne (état 1.5.2017).
- ODAIAn: ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (RS 817.022.108), Département fédéral de l'intérieur, Berne (état 1.5.2017).
- OIDAi: ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (RS 817.022.16), Département fédéral de l'intérieur, Berne, (état 1.5.2017).
- OFAG: Office fédéral de l'agriculture, Berne
- OFAG en ligne: Registre des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP). Office fédéral de l'agriculture (OFAG), Berne (<https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/instrumente/kennzeichnung/ursprungsbezeichnung/en-und-geografische-angaben.html>).
- OFE: ordonnance sur les épizooties (RS 916.401), Confédération, Berne (état 13.6.2016).
- OFSP, 2010: Interprétation des notions «préparation de viande» et «produit à base de viande» au sens de l'art. 3 de l'ODAOA; Lettre d'information 159, Office fédéral de la santé publique, Berne.
- OFSP: Office fédéral de la santé publique, Berne.
- OHyAb: ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (RS 817.190.1), Département fédéral de l'intérieur, Berne (état 1.5.2017).
- OHyg: ordonnance sur l'hygiène (RS 817.024.1), Département fédéral de l'intérieur, Berne (état 1.5.2017).
- OSAV: Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, Berne
- Proviande: limites de poids et d'âge. Proviande, Berne ([www.proviande.ch](http://www.proviande.ch)).
- RG = Rind – Génisse
- RV = Rind – Vache
- Schmid A., 2012: Composition des produits carnés d'origine suisse. ALP science, Institut de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), Berne, 542, 1-28.
- UPSV: Union Professionnelle Suisse de la Viande, Zurich
- UPSV, 2015: Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse. Union Professionnelle Suisse de la Viande, Zurich (éditeur) 2<sup>e</sup> édition retravaillée, p. 439-441.
- UPSV, 2011: La dénomination et l'emploi des morceaux de viande. Union Professionnelle Suisse de la Viande, Zurich (éditeur) p. 1-69.
- UPSV-ABZ, 2017: Guide pour une bonne pratique d'hygiène dans les boucheries-charcuteries. Union Professionnelle Suisse de la Viande, Zurich (éditeur) Version 3.1, p. 1-190.
- VK = Vache – Kuh